

ARTE DE COZINHA

DIVIDIDA EM QUATRO PARTES.

A primeira trata do modo de cozinhar v'rios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis.

A segunda de peixes, mariscos, futas, herva, ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero.

A terceira de preparar mezal em todo o tempo do anno, para hospedar Principes, e Embaixadores.

A quarta de fazer pudins, e preparar massas: Obra util, e necessaria a todos os que regem, e governão essa.

Correcta, e emendada nesta ultima edição.

AUTHOR

DOMINGOS RODRIGUES,

Mestre da Cozinha de Sua Magestade.

L I S B O A:

NA OFFIC. DA VIUVA DE LINO DA SILVA
GODINHO.

1831.

Com Licença da Commissão de Censura.

Vende-se na Loja de João Nunes Esteves,
na Rua do Ouro N.º 234.

AMERICAN

CONTRACT

R. 185566

Res
3925

ARTE DE COZINHA.

PRIMEIRA PARTE.

*Trata do modo de cozinhar varios man-
jares, e diversas iguarias de todo
o genero de carnes, tortas, empa-
das, e pasteis, &c.*

CAPITULO I.

De differentes pratos de sopas.

PRIMEIRO PRATO.

Sopa á Italiana.

PARA se fazer sopa á Italiana co-
zaõ-se dous arrateis de carneiro, e
meio arratel de toucinho em huma pa-
nella com canada e meia de agua, meio
quartilho de vinho, hum golpe de vina-
gre, cheiros, e cebolas; estas cebolas
haõ de ser cravejadas com cravo, e ca-
nella inteira, e como estiver cozido tem-

pere-se com todos os adubos, e ponha-se a ferver: depois tira-se fóra o toucinho, e o carneiro de sorte, que fique o caldo limpo, e não ficando mais que em tres quartilhõs, deitem-lhe humna quarta de manteiga, e quantidade de pimenta, ponha-se a ferver, e como estiver servido o caldo, deitem-lhe dentro dous bollos de açúcar e manteiga em bocadinhos, e ferva até que engrosse, mexendo-se sempre. deitem-lhe meia dúzia de gemas de ovos batidos, com quantidade de limaõ, e canella; como estiver bem grosso, lancem-no em hum prato, ponhaõ-lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limaõ, e cuberto com canella, mande-se á meza.

2 *Sopa de queijo, e lombo de porco, ou de vaca.*

Hum lombo de porco, ou de vaca, depois de estar quatro dias de vinho, e alhos, ponha-se a assar; e como estiver assado, e feito em talhadas delgadas, tome-se humna frigideira untada de manteiga de vaca, ponhaõ-lhe fatias de pão, e sobre ellas fatias de queijo muito delgadas, e por cima destas as talhadas de

lombo, deitem-lhe miolo de paõ rallado, e açúcar, e desta maneira enchaõ a frigideira até cima; e como estiver cheia, deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e mande-se ao forno a cozer, e como estiver córado, façaõ-lhe huns buracos com hum garfo, deitem-lhe açúcar por cima, e mandem-na á meza com canella pizada.

3 *Sopa de queijo de caldo de vaca.*

Coza-se com vaca hum paio, e depois de cozido, ponha-se a esfriar, faça-se hum paõ em fatias grossas, ponhaõ-se em hum prato untado de manteiga de vaca, e por cima dellas o paio feito em talhadas, por cima destas talhadas ponhaõ se outras fatias de paõ, e sobre ellas tutanos de vaca, e assim se vá enchendo o prato: como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfado primeiro meia duzia de ovos nelle, os quaes se poraõ a córar, e finalmente sobre tudo ponha-se huma capella de todos os cheiros, e por cima delles lancem-lhe a górdura, para que tome o sabor dos cheiros: fica hum bom prato desta sorte, e mande-se á meza.

4 Sopa ou potagem á Franceza.

Para se fazer sopa, ou potagem á Franceza, ponhaõ-se a affogar em huma tigella grande dous pombos, duas perdi- zes, huma ade (tudo inteiro) hum coe- lho em ametades, huma gallinha em quar- tos, hum chouriço, huma posta de pre- zunto, hum arratel de toucinho picado, seus cheiros, meia duzia de olhos de al- face, ou de chicoria, ou de couve mur- ciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pizada, e huma capella mui gran- de de cheiros: e como tudo estiver cozi- do, e temperado do sal, e dos mais adu- bos pretos, que lhe faltarem, ponhaõ-se dous paens em hum prato, ou pelanga- na feito em sopas, e molhadas com o caldo, ponhaõ-se a abuberar sobre a mes- ma tigella; quando se quizer mandar á meza, vá-se pondo por cima das sopas toda a carne pessa por pessa, e sejaõ guarnecidas com olhos de alface, ou de chicoria (tudo muito bem consertado) com çumo de limão por cima: e assim irá á meza. Esta potagem he boa para merendas, guarnecidas com figados de gallinha.

5 *Sopa de qualquer genero de assado.*

Feito hum vintem de pão em fatias, ponhaõ-se huma dellas em huma frigideira grande untada de manteiga, cubraõ-se de açucar, e de canella, e sobre esta câma, ponha-se outra da mesma sorte; e por cima della huma pequena de manteiga de vaca lavada, e açafraõ, deitem-lhe hum pouco de caldo de gallinha, ou de carneiro, e deixe-se estofar devagar em pouco lume, e logo tirando-se fóra do lume, deitem-lhe huma duzia de ovos por cima, (ou menos) conforme for a frigideira, com açucar, e canella; feito isto, tome-se huma tampa com lume, e ponha-se hum pouco levantada sobre a sopa até que tome boa côr, tirada da frigideira, e posta no prato, se trinchará o assado, que pôdem ser gallinhas, ou frangãos, ou pombos, ou peruns. Este he hum prato ordinario.

6 *Sopa dourada.*

A soupa dourada se faz da mesma maneira, que este prato acima: *Sopa de todo o genero de assado.* Leva huma duzia de ovos, hum arratel de açucar, hum

vintém de paõ, huma quarta de manteiga lavada, canella, e agoa de flor.

7 *Sopa tostada.*

Hum prato de sopa tostada consta de hum paõ de dez reis feito em fatias, meio arratel de manteiga de vaca, e meio arratel de açúcar: untadas as fatias de manteiga, e cubertas de açúcar em pó de huma e de outra banda, vaõ-se pon-do em hum prato (ou frigideira) até se acabarem; e logo lancem-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a cõrar em lume brando: e assim vá á meza.

Tambem este prato serve para qual-quer género de assado, se delle quizerem aproveitar.

8 *Sopa de peras camoezes.*

A sopa de peros se póde fazer em huma tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer género de assado, com tres, ou quatro peros em quartos aparta-dos, e ponha-se a ferver: depois de co-zidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, e ponha-se o assado por cima com çumo de limaõ: e vá á meza guarnecido com miolos no mesmo molho.

9. *Sopa de amendoa.*

A sopa de amendoa se faz deitando-se em meia canada de leite, oito gemas de ovos, meio arratel de açucar, quatro onças de amendoas muito bem pizadas, e hum quartã de manteiga: tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em hum tacho a cozer em lume brando; e como for engrossando, lance-se em hum prato (ou frigideiro) ponha-se a córar na torteira, ou no forno, e córado leve-se á meza.

10. *Sopa dourada de nata.*

Para sopa dourada de nata, fazem-se dous paens em fatias, e depois de passadas por hum duzia de ovos muito bem batidos, vaõ-se pondo em hum prato, untado de manteiga, em camias, e cada cama de fatias se ha de cobrir de açucar, e canella: poem-se a córar, e depois de córadas estas fatias, batem-se duas tigellas de nata nos ovos (que sobrou das fatias) com açucar, e canella muito bem batidas, e deita-se este polme por cima das fatias, as quaes se tornaõ a córar, deita-se por cima mais açucar, e canella, mande-se á meza.

11 Sopa de nata.

Hum prato para sopa de nata, untado primeiro com manteiga, se arma com fatias de pão tostadas, e com açúcar em pó por cima dellas; e logo batendo-se quatro tigellas de nata com oito gemas de ovos, e hum pequeno de leite, tudo junto se deita sobre as fatias com mais açúcar em pó por cima, e poem-se a cozer no forno com fogo brando: e se as natas se ensopam no pão, deitaõ-se-lhe mais natas com ovos, e açúcar.

Assim tambem se fazem biscoutos.

12 Outra sopa de nata.

Consta este prato de huma tigella grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite, tudo muito bem batido, e hum arratel de queijo, que se fará em fatias delgadas, outras tantas fatias de pão, outro arratel de açúcar, e alguma manteiga lavada: untado o prato, ou frigideira, e feita nelle huma cama de fatias de pão, bate-se hum pouco de polme das natas, e ovos, e açúcar em pó por cima; sobre esta cama ponha-se outra de fatias de queijo, com outro pouco de polme, e açúcar por ci-

ma, huns pequeninos de manteiga lavapa: com esta ordem se vai enchendo o prato até se acabar tudo, e terá a ultima cama de queijo, e ha de ficar a sopa bem ensopada, feito isto ponha-se a cozer no forno, e como estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos nem açúcar; e assim se acabe de cozer, e mande-se á meza.

CAPITULO II.

De diferentes pratos de Carneiro.

PRIMEIRO PRATO.

Carneiro para qualquer recheado.

DEpois de picada mui bem hum quarta de toucinho com cebola, picar-se-lhaõ á parte dous arrateis de carneiro: como estiver picado, ponha-se a affogar o toucinho com ametada do carneiro; estando meio affogado, torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, e tempere-se com tres ovos, paõ ralado, limaõ, e de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheiro de carne, e com ella se pôdem recheiar ovos, bringellas, cebolas, nabos, alfaces, coves, e alcaxofras, accrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

Della se fazem tambem capellas, escarramões, trouxas, almojavenas, certuxas, almondas, torrigas, rasgão arteletes, e picatostes e tudo o que mais quizerem: isto ha de ser com sua sopa, ou caldo amarello, ou tambem sopa dourada, e seja tudo bem azedo.

2 *Carneiro picado.*

Pique-se hum, ou dous arrate's de carneiro da perna (alimpando-se primeiro muito bem, sem levar pelle, nem nervo algum) com humas quarta de toucinho, com tres gemas de ovos, e com todos os cheiros: depois de picado ponha-se a affogar em humas tigella; e estando quazi affogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e como estiver já bem cozido, com pouco caldo, tempere-se com as especias pizadas, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e deite se no prato (que ha de estar untado com humas

onça de manteiga de vaca) com cumo de limaõ, e canella por cima. Se este prato houver de levar gemas de ovos, escalfem-se á parte em humia panella, e ponhaõ-se por cima do picado.

3 *Para Carneiro mourisco*

Para carneiro mourisco poem-se a afogar humia quarta de toucinho picado com os cheiros; e como estiver affogado deitem-se-lhe dous arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos, coza-se muito bem, e como estiver cozido, tempera-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, deite-se no prato (que ha de estar untado da manteiga) com canella, e limaõ por cima.

4 *Almondegas.*

Alimpar-se-haõ dous arrateis de carneiro da perna. des nervos, e pelles, e picar-se-haõ com humia quarta de toucinho, e cheiros, como estiver picado, deitem-lhe tres ovos, hum miolo de paõ rallado, adubos, vinagre, e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado, tenha-se ao fogo humia tigella, cozaõ-se neile as almondegas em lume brando, as quaes se faraõ do tamanho,

que quizerem, tornem-se a temperar com todos os adubos, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e com çumo de limaõ; ponhaõ-se no prato, que estará untado com hum a onça de manteiga de vaca, fatias de paõ, ponhaõ-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, e logo por cima canella, e limaõ, e vai á meza.

Assim tambem se fazem de gallinha.

5 *Desfeito de Carneiro.*

Desfeito de carneiro se faz, fazendo dous arrateis de carneiro da perna em pequenos, sem osso, e poem-se a affogar com hum quarta de toucinho, e seus cheiros: estando já bem cozido, temperre-se com vinagre, adubos, depois de temperado dá-se-lhe outra fervura: depois que tem fervido, deita-se-lhe hum quarto de paõ rallado, coalha-se com seis ovos, e poem-se no prato (que ha de estar untado de manteiga) sobre fatias de paõ, talladas de limaõ por cima, e sua canella. Isto mesmo se faz a carneiro do pescoço, mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

6 *Carneiro ensopado.*

Poem-se a affogar dous arrateis de

carneiro, partido pelo meio, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, tempera-se com todos os adubos, estando já quazi cozido, e depois de cozido, lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideira) sobre fatias de paõ cubertas com meio arratel de queijo rallado, poem-se a aboherar sobre humas brazas, e pondo-se o carneiro por cima com çumo de limaõ vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

7 *Carneiro de gigote*

Para carneiro em gigote se poem a assar dous arrateis, com hum frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitaraõ hum golpe de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gengibre, e noz noscáda: estando já o carneiro assado, se esprema sobre o pingo de maneira, que deite toda a sustancia; depois se pica com a faca; estando já picado, derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro; e posto tudo junto a ferver com o carneiro, se tempera outra vez de tudo o que he necessario; poem-se no prato, e manda-se á meza com seu çumo de limaõ por cima.

Se quizerem, tambem lhe poderaõ escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cautella.

Tambem se faz este gigote de perum, gallinha, vitella, e de qualquer carne.

8 *Carneiro com arroz.*

Pon-aõ-se dous arrateis de carneiro a affogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canella, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, hum golpe, de vinho, e outro de vinagre, e cheiros; e estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bem açafraõ, deite-se em hum frigdeira, aonde tambem se deitará o arroz; e penha-se em humas brazas com a tampa de lume por cima, vá-se cozendo de vagar, até estar enxuto.

Isto mesmõ se faz de frangãos, gallinha, perum; ade, e cabrito.

9 *Carneiro verde.*

Feito em pedaços dous arrateis de carneiro, poem-se a affogar com humã quarta de toucinho, hum golpe de vina-

gre, e seus cheiros, e estando já cozido, tempere-se com todos os adubos: faça-se humá pequena de salça pizada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em hum prato untado de manteiga, sobre fatias de pão, com çumo de limão por cima, deite-se a salça no carneiro de modo que fique verde, quando o quizerem mandar á meza.

O mesino se faz a frangãos, gallinhas, pombos, e cabritos.

10 *Carneiro de caldo amarello.*

Dous arrateis de carneiro feito em pedaços, poem-se a affogar com humá quarta de toucinho, e seus cheiros; estando meio cozido, bote-se hum golpe de vinagre, e depois de cozido tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com çumo de limão, e canella por cima. Assim irá á meza.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombes, e cabrito.

11 *Carneiro preto.*

Fação-se em pedaços muito miudos dous arrateis de carneiro, e ponha-se a

affogar com meio arrátel de toucinho , e seu vinagre , estando já cozido , se tempera com todos os adubos , pize-se logo hum quartal de aniendoas , e ponhão-se a torrar , até que fiquem pardas , para que horando-se no carneiro , o fação preto , deite-se no molho algum açúcar , e gume de limão ; para que fique agrio , e doce ; ponha-se no prato sobre fatias , e leve-se á meza. . ()

Deste modo se fazem pombos , quades.

12 Carneiro estofado. . .

Huma panella para se fazer carneiro estofado , leva dous arrátéis de carneiro do pollegar junto á perna , feito em pedaços meio arrátel de toucinho , duas cabeças de alhos , hum marmello em quartos , duas maçãs , canella , pimenta ; gengibre , cravo , noz moscada , tudo inteiro , duas folhas de louro , hum golpe de vinho , outro de vinagre , agoa pouca , e o sal necessario : mettido tudo isto na panella , e barrada por fóra muito bem , que não saia o bafo , poem-se em fogo brando por espaço de tres horas , leva-se depois fervido á meza em pra-

ros de prata, ou frigideiras com çumo de limão por cima. . .

Desse modo se fazem peruns, gallinhas, pombos, frangãos, e vitella.

Tambem se faz lombo de vaca, mas não leva muito vinagre.

13 *Carneiro com cove murçiana, com qualquer outra hortaliça.*

Ponhão-se a assogar dous arrateis de carneiro, cortado em pedaços, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros; como ferver, se lhe metterá a cove, e duas cabeças de alhos, e alguma pimenta inteira: estando já cozido, se tempere de todos os adubos, e mande-se á meza.

Porém se quizerem fazer o carneiro com abobora, alfaces, bringellas, alca-xofras, ou ervilhas, lhe deitarão açafão, e algum vinagre, e se coalhará com quatro gemas de ovos: poem-se sobre fatias, e deita-se por cima çumo de limão, ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem com cove sómente patos, gallinhas, ou frangãos; mas não leva vinagre.

14 *Carneiro para capella.*

Depois de terem picado dous arrateis

de carneiro da perna mui bem picado , pique-se á parte meio arratel de toucinho , com cheirós , e frijão-se em meia quarta de manteiga ; como estiverem fritos , lántse-se no carneiro picado , e torne-se a picar tudo muito bem , temperese com todos os adubos no cêpo , deitem-se-lhe dous ovos , e hum pão de dez reis rallado : faça-se a capella em huma frigideira , em que se deitará huma colher de caldo da paella , e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo , e por cima : quando se quizer mandar á meza , coalhe-se com quatro ovos , suas frias por cima , canella , e çumo de limão por cima.

Desta sorte se faz gallinha , perum , vitella , pitacostes , almojavanas , e salchichas , mas não levão ovo , nem açafrão.

15 *Tegellada de Carneiro.*

Piquem-se dous arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho , e seus cheiros , e ponhão-se a affogar em huma tigella com huma colher de caldo ; estando já cozido , tempere-se com vinagre , e todos os adubos , e depois de enxuto , coalhe-se com dous ovos , como carne de

de pasteis. Feito isto, ponha-se a carne em hum frigideira sobre fatias de pão, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com çumo de limão bote-se sobre as fatias, e depois de postas a córar leve-se á meza.

16 *Carneira para varios recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dissemos na regelada acima, se podem rechear gallinhas, frangãos, pomabos, paens de cinco reis, mãdres de gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17. *Perna de Carneiro armada.*

Pique-se toda a carne de hum perna de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, deixando-se ficar com advertencia o osso da perna inteiro, tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, pão rallado, vinagre, e çumo de limão: logo em hum frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja com tanta propriedade, que pareça in-

inteira , componha-se com seus lardos de toucinho , gema de ovo cozido , e amendoas sem casca , e ponha-se a cozer em lume brando : como estiver cozido , coallhe-se a substancia com duas gemas de ovos , e lance-se no prato com fatias de pão por baixo , çumo de limão , e canella por cima. Deste modo se faz perum armado , gallinha , frangãos , ou pombos.

18 *Perna de Carneiro recheado.*

A perna de carneiro recheada se faz como a perna armada , como acima dissemos , sómente differe , em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por humma parte da perna , e pela mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada , e temperada.

19 *Carneiro de alfitete.*

Logo que estiverem quasi assados dous arrateis de carneiro da perna , se fará hum polme de farinha , ovos , vinho branco , humma quarta de toucinho derretido (ou de banha) e humma quarta de açúcar , para que fique o polme doce : depois de feito este polme , se irá com humma colher deitando sobre o carneiro , em quanto se vai assando , que ha

ha de ser em lume esperto , para que coalhe , e isto até se achar o polme.

Deste modo se fazem frangãos , pom-bos , qualquer lombo , ou pollegar de vitella.

20 *Outro modo de Carneiro de alfitete.*

Para se fazer carneiro de alfitete de outro modo , veja-se no capitulo seguinte *Gallinha de alfitete* , que do mesmo modo se póde fazer.

21 *Pastel de humna perna de carneiro.*

Metta-se em humna panella humna per-na de carneiro , meio arratel, de touci-nho , duas onças de manteiga , duas ce-bollas , hum golpe de vinagre , adubos inteiros , e humna capella de todos os cheiros , e ponha-se a cozer em pouca agua ; estando já o carneiro mais de meio cozido , tire-se fóra , e pique-se á parte todo o carneiro , e logo em outra parte pique-se os cheiros , e em humna tigella baixa , untada de manteiga se vá pondo cama de carneiro , cama de toucinho , e cama de cheiros , até que se acabe tudo : deitem-se logo por cima meia duzia de ovos

ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando. Feito isto, fação-se de fóra parte humas sopas da dita susbtrancia, e depois que estiverem mui bem aboheradas, vire-se a tigella em que se fizerem, sobre o prato, e quebre-se a tigella, para que a sopa fique inteira, sobre ella se porá o pastel, e lançando-lhe por cima sumo de limão, manda-se á meza.

Tambem se faz de lombos, e vitella, ou da carne que quizerem.

C A P I T U L O III.

De differentes pratos de gallinhas.

PRIMEIRO PRATO.

Gallinha de alfitete.

PAra se fazer huma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos, e agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em huma tigella baixa, em que se porá a gallinha em quartos para se
cô-

córar em lume brando por baixo, e por cima: como estiver córada, faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açúcar, seis ovos, sua manteiga, e hum golpe de vinho, desta massa se irão fazendo huns bollinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama com açúcar, e caueila por cima em hum prato, até se encher, em cima se porá a gallinha.

Neste prato se pôdem pôr ovos de letria, se quizerem.

Assim tambem se faz carneiro, pombos, frangos, e cabrito.

2 *Gallinha Mourisca.*

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em hama tigella com o pingo de huma gallinha, que ha de estar meia assida, hum golpe de vinho branco, pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a affogar, tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e cozinhe-se com duas gemas de ovos: poem-se fatias por baixo e linão por cima.

Deste modo se fazem peruns, pombos cabritos, e lombos.

Gal.

3 *Gallinha sem osso.*

Depennase humma gallinha em secco, e ainda quente, abrindo-a pelas costas lhe tirem toda a carne, e ossos, deixando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar: pique-se logo a carne da gallinha com dous arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos na manteiga, leve-se ao ceppo para se temperar de todos os adubos: enghrase logo a gallinha com o picado, e com oito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigella em lume brando, como estiver cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos: feito isto ponha-se em hum prato, ou frigideira em que ha de estar já feita humma sopa de queijo.

O mesmo se faz de frangãos, pom-bos, ou perum.

4 *Gallinha assada.*

Depois que humma gallinha estiver depennada, limpa, e esperada, tome-se humma posta de toucinho ao comprimento de hum palmo, e da largura de quatro dedos, faça-se em postas, e ponha-se na gallinha por cima, e por baixo: embulhe-se logo a gallinha em quatro, ou cin-

cinco folhas de papel muito bem untadas de manteiga, e ate-se mui bem com hum cordel de barbante com muitas voltas de maneira, que se não desate; feito isto, ponha-se a gallinha a assar, molhando-se primeiro o papel por cima com agoa, para que se não queime: depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho, e fatias de pão por baixo, e mande-se á meza.

Deste modo se assa capão, perum, gallinha da terra, e frangãos.

5 *Gallinha ensopada.*

Huma gallinha cortada em pedaços, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, cheiros, sal, e vinagre, tempera-se com todos os adubos, coalha-se no fim com quatro ovos, (se lhe não quizerem ovos, fação-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias, çumio de limão por cima, e mande-se á meza.

O mesmo se faz de perum, pombos, frangãos, e cabrito.

6 *Gallinha armada.*

Pica se huma gallinha, com dous arrateis de carneiro, meio arratel de touci-

cinho, e todos os cheiros, deixando-se com advertencia os ossos da gallinha inteiros; logo que estiver affogada metade de toda esta carne, se tornará ao cepo para se piquear junta com a outra metade, e temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos, e hum quarto de pão rallado: depois de temperada a carne, arme-se a gallinha com os ossos em humma frigideira untada de manteiga; como estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo, e por cima; como estiver cozida, ponha-se sobre sopa de nata feita na fôrma da dourada, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem perum, frangãos, e pombos.

Tambem se fazem perdizes, e coelhos, mas poem-se sobre sopa de queijo.

7 *Gallinha de Fernão de Souza.*

Metta-se em humma panella humma gallinha com hum arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas, hum mó-lho de cheiros, vinagre, e agoa pouca, ponha-se a cozer, e como estiver mais de meia cozida, tire-se fóra, pique-se a

gale

gallinha em huma parte, o carneiro em outra, e o toucinho com os cheiros em outra, piquem-se tambem huma duzia de gemas de ovos; logo que isto estiver feito, ponhão-se humas fatias em huma frigideira, ou prato untado de manteiga, e depois de molhadas com a substancia, que ficou da gallinha, e aboboradas sobre ellas se ponha huma cama de gallinha com gema de ovo picada por cima; sobre esta carne ponha-se outra do carneiro com a gema de ovo picada por cima, e sobre esta cama outra de toucinho, e cheiros, e gemas de ovo picado; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo, ficando a forma disto á maneira de huma copa de chapéo, ponhão-se logo por cima seis gemas de ovos cruas, e entre gema e gema alguns pedaços de vaca; coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e mande-se assim na mesma frigideira, ou prato á meza.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, perum, mas o perum leva dobrado picado.

8 Gallinha em potagem á Fran- cesa.

Assada humma gallinha, asse-se o figado della, o qual depois de pizado, deite-se em humma pequena de mostarda já preparada: e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certãa lhe deitarão a mostarda misturada com o figado para que tudo junto se torne a frigar, temperese com pimenta, cravo, noz nescada, cardamomo, de sorte que fique bem picante: se lhe quizerem deitar cheiros, nãe lhe deitem mostarda. Feita esta potagem poem-se a gallinha assada no prato em pedaços com esta potagem, e çunho de limão por cima.

O mesmo se faz para perum, frangãos, pombos, coelhos, e cabrito.

Tambem se faz para perdiz, mas em lugar de toucinho leva azeite, e alhos.

9 Gallinha em pé.

Ponha-se a cozer humma gallinha com meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, viragre, cheiros, todos os adubos, e hum quartillo de agoa: ran-

to que a agua se gastar , e ficar a substancia , se trincar a gallinha , e não picando as titellas , se picará mais carnes no cepo com toucinho , e cheiros , depois de muito bem picada se deitará em huma tigella , e se temperará outra vez com todos os adubos picados , o miolo de dez réis de pão rallado , e a titella da gallinha destuada em fevas grossas , e doze gemas de ovos : logo batendo-se tudo , para que fique bem unido , se irá deitando em huma frigideira com manteiga fervendo ás colheres , frigindo-se cada colher sobre si , e pondo-se em hum prato sobre fatias albardadas , depois que estiver cheio o peito , com sumo de limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se faz tambem perum.

10 *Gallinha agna , e do. e.*

Huma gallinha mettida em huma pannela , com hum arratel de presunto magro , adubos inteiros , hum marmello em quartos , ou não havendo marmello , maçãs azedas , meio arratel de açúcar , hum golpe de bom vinagre , poem-se a cozer : como está cozida , deita-se em hum

hum prato sobre fatias com hum limão , e mande-se á meza ; mas em branco.

11 Gallinha recheada.

Para se recheiar huma gallinha , pica-se em huma parte arratel e meio de carneiro , e em outra parte huma quarta de toucinho com cheiros , tudo muito bem picado : ponha-se logo a affogar o toucinho , e os cheiros , com ametade do carneiro , estando meio affogado se botará no cepo misturandô-se com outra ametade do carneiro , pique-se tudo junto com tres ovos , todos os adubos , vinagre , e pão rallado. Feito isto , rechea-se a gallinha , e poem-se a assar em huma frigideira , ou a cozer se quizerem , e pondo-se sobre sopa dourada com çumo de limão por cima , mande-se á meza.

Assim se fazem pombos , frangãos , e perus.

12 Gallinha com Cidrão.

Coza-se huma gallinha com huma quarta de toucinho , e cheiros , e depois de cozido , tempera se com todos os adubos : faz-se logo hum pão em fatias , e cortadas a modo de dados , poem-se em
hum

hum prato, em que ha de deitar todo o caldo de gallinha, para que fiquem brandidas, e açúcar, e limão para fazer esta sopa agra, e doce, e ha de cõr-se com lume por baixo, e por cima; logo põe-se a gallinha em cima, feita em quartos, e passadas por ovos batidos com bem limão; corte-se meio arratel de cidrão em talhadinhas delgadas, e depois de passadas pelos mesmos ovos, por-se-hão á roda do prato, entre a gallinha; assim se leva á meza.

Deste modo se fazem frangãos, pombos, cabritos, e qualquer ave.

5. *Substancia de gallinha.*

Para se fazer esta substancia, metta-se humma gallinha gorda em humma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delir os ossos: apanharão a substancia em humma tigelleta, e temperando-a de sal, se misturará, se for para são, com outro tanto caldo de gallinha: e se for para doente, em humma tigelleta de caldo se deitará humma, os duas colheres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de gallinha, veja-se almondegas de carneiro fol. 12.

Gallinha de outros muitos modos,
veja-se o Index.

14 *Caldo bom para nutrir, e
muito fresco.*

Huma gallinha bem gorda, huma perdiz, ou duas boas, hum garrozinho de vitella; as perdizes, e garrão hão de primeiro ser entezados em agoa quente, e depois junto com a gallinha se metterá tudo em huma panella quasi cheia de agoa até o gargallo, e se lhe deitará huma mão cheia de sevada perola com suas pedras de sal competentes, e se porá ao lume, de modo que vá fervendo suavemente, e em as ades estando cozidas, com huma escomadeira se irão tirando as perdizis, e a gallinha, e postas em hum prato, e o caldo se passará por hum passador, mechendo-se sempre com huma colher de pão, para que aquella substancia, e o licor vá cahindo em baixo no caldo, e este se deitará em huma tigella, e se mandará á meza: e para maior substancia lhe poderão botar duas, ou tres gemas de ovos.

C A P I T U L O IV.

de alguns pratos de perum.

PRIMEIRO PRATO

Perum salsichado.

HUm perum depois de limpo, e depenado, moe-se com o pão da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em hum panella com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adubos inteiros, e pizados, (excepto açafrão) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartilho de agoa: logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou poem-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella: tanto que está feito, poem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraço, havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitella, e lombo.

2. *Almondegas de perum:*

Pique-se hum perum com meio arratel de toucinho, e cheiros, todos os adubos, miolo de pão rallado, e vinagre. Estará em pouco lume; fervendo hum a tigella com caldo da panella, em que se irão botando as almondegas, e no cabo coalhe-se com tres gemas de ovos, põe-se sobre fatias com canella, e limão por cima.

Assim se fazem de gallinha, perdiz, ou vitella.

3. *Perum salchichado de outro modo.*

Depois de muito bem lardiado hum perum novo, ou perúa, o metterão em hum panela com hum pedaço de lombo de porco, hum posta de toucinho, ou de presunto, todos os adubos pretos; hum golpe de vinagre, e meio quartilho de aça: logo barrarão a panella, para que não saia o bafo, e porão a cozer de vagar em lume brando: como estiver cozida, a abrirão para se temperar do que lhe faltar; e pondo-se sobre fatias com çumo de limão por cima, mandarão o perum á meza, guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardiado.

Pe:

4 *Perum de sopa branca.*

Ponha-se a assar no forno hum perum em huma frigideira com huma pequena de manteiga de vaca boa, adubos, hum dente de alho, hum golpe de vinagre, e outro de agoa; como estiver assado; coar-se-há o molho em huma tigella, e deitando-lhe huma quarta de amendoas pizadas, ponha-se a ferver, e tempere se com especies pretas; logo trinchando-se o perum, e pondo-se sobre fatias, se lhe deitará a calda por cima com çumo de limão: assim vai á meza.

5 *Perum com salsa real.*

Assado hum perum do mesmo modo; que dissemos no prato anteceden-te, se coará o molho em huma tigella de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmello, e quatro de camoezas; e o temperarão com vinagre, e todos os adubos de sorte, que fique picante. Feito o perum em pedaços, se porá em hum prato sobre fatias, por cima lhe deitará o molho, com os quartos da fruta, e limão: assim vai á meza.

6 *Perum estilado.*

Depois que hum perum estiver depe-
na -

nado, e limpo, lhe metterão dentro meio arratel de prezunto, e no mesmo prezunto huma moeda de ouro portugueza, huma pedra de açúcar, que peze huma quaria, duas gemas de ovos, duas camoezas ou hum marinello, e não havendo estas frutas, duas maçãs azedas; logo metta-se o perum em huma paella com duas onças de manteiga de vaca, todos os adubos inteiros vinagre, sal, e açaõ pouca: como estiver tudo isto na paella, depois de barrada, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer de vagar em lume brando: mande-se á meza sobre fatias, e çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, pom-bos, coelhos, e perum de varios modos. Veja-se o Indix.

CAPITULO V.

de alguns pratos de pombos.

PRIMEIRO PRATO.

Pombos dourados.

LOgo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhe metterão prezunto, e descaídas, cortado tudo do tamanho de dados; feito isto; tornarão a ajuntar os pombos, e assentando-os em hum frigdeira, lhe deitarão hum colher de caldo da panella: ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brazas por cima, e como estiverem cozidos, se untarão por cima com hum gema de ovo; pœm-se sobre sopa dourada, e assim se manda á meza.

Deste modo se fazem rolas; e frangãos.

2 *Pombos de D. Fernando.*

Depois que estiverem assados os pombos, se affogará hum pequeno de toucinho com hum pouca de manteiga, todas

das as especíes; cheiros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não; çumo de limão, para que fique appetitoso; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lança-se por cima o molho: assim vai á meza.

5 *Pombos de salsa negra.*

Huns pombos novos, meios fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigitão huma pequena de cebola, e salsa picada; e como estiver frita, a lançarão em huma tigella com huma pequena de salsa feita, todos os adubos pretos, hum golpe de vinho branco, outro de vinagre; pondo os pombos por cima, acabarão de çozellos neste molho, o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda; e poem-se sobre fatias, e assim vai á meza.

Deste modo se fazem frangãos.

4 *Pombos, recheados.*

Depois de abertos os pombos pelas costas, peitos, e pernas, se' rechecatão com carneiro muito bem picado, e temperado na fórmula do prato: *Carneiro*
pa-

para todos recheados, fol. 5. logo os cozerão com lume brando em hum ti-gella baixa, que ha de estar com caldo fervendo: temperão-se com todas as especies, e coalhão-se, para que fique o caldo grosso nos pratos, com gemas de ovos, poem-se sobre farias com çumo de limão, e canella por cima.

Assim se recheão frangãos, peitinho de carneiro, cabecinha de cabrito.

5 *Pombos evredados.*

Entalarão dous pombos inteiros em toucinho, e temperado com adubos se irão assando, mettidos no espeto: quando estiverem córados, cobrirão cada hum por si com hum pequeno de folhado portuguez; logo embrulhando-os em hum folha de papel, e atando os com hum cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa: tire-se-lhe o papel, e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

6 *Pombos Turcos.*

Dous pombos depois de limpos, os partirão em ametades, e affogarão em meio arratel de toucinho, e hum quartilho de caldo, ou agoa quente; estando

do meios cozidos, se temperará com todos os adubos : como estiverem temperados, se tirarão fóra do caldo, e se porão em hum prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em meia canada de leite, que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos, e huma pouca de farinha até que fique grosso. Entre tanto que isto se faz, se porão a cozer dous cardos partidos em pequenos; como estiverem meios cozidos, se tirão da primeira agoa, e se acabarão de cozer no caldo, que ficou dos pombos, e juntamente se temperarão com todos os adubos: logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhe deitarão por cima leite cozido; córáo-se no forno com lume por baixo, e por cima, e córados mandem-se á meza. Veja-se o Indix.

CAPITULO VI.

De alguns pratos de frangãos.

PRIMEIRO PRATO.

Frangãos de fricacé.

T Omarão cebola, salsa, e toucinho muito bem picado, se deitará em hum rigella com manteiga, e agoa a que bastar para o que se quizer fazer, isto se porá a ferver em quanto se está cozendo, terão muito bem lavados os frangãos (gallinhas, ou pombos que se quizerem fazer) e estarão deitados em agoa, e depois que o picado de cebola, salsa, e toucinho, estiver bem cozido, se lhe deitará dentro feito em pequenos, o que se quizer fazer; e tanto que estiverem cozidos com os adubos, que são açafrão, pouco cravo, pimenta, canella, e vinagre, se lhe deitará hum pequeno de miolo de pão rallado, o que baste para engrossar este molho; e tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em hum rigella as gemas de ovos que pedir o prato, e se lhe

Ihe deitarão , mechendo sempre de sorte , que se não coalle logo ; e feito isto se deitará no prato , sobre fatias , e com sumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem gallinhas , ou pombos. &c.

2 *Frangãos estrellados.*

Cozão-se em hum a olha quatro frangãos ; como estiverem cozidos , tirem-se fóra inteiros , e depois de muito bem salpimentados , ponhão-se a frigir em toucinho derretido até córarem ; estando córados , se porão em hum prato sobre fatias torradas , com o toucinho por cima , com hum limão. Arme-se este preto com salcichas , torresmões de presunto , ou lombo , e mande-se á meza.

3 *Frangãos fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espago de duas horas em conserva de vinho , e vinagre , alhos , e ouregos , se porão a frigir em manêlga de porco com suas fatias de pão : como estiverem feitos , derrete-se hum pequeno de toucinho picado ; estando derretido , deite-se em hum a pequena de conserva dos mesmos frangãos : tempere-se com todas as

especies, e ponhão-se neste molho a ferver os frangãos; depois de passados pela fervura, mandem-se á meza com guiso, e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombos, carneiro, e cabrito.

4 *Frangãos albardados.*

Dous frangãos depois de meios assados, partidos em metades, e salpimentados, se passarão em humma rigella por quatro ovos batidos: logo que estiverem muito bem passados, os tringirão com o ovo em manteiga de porco ate que fique bem coidados, poem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhadas de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer casta de carne, guarnecendo-se com tuaros albardados.

5 *Frangos de caldo de vaca.*

Cozerão os frangãos na gordura de vaca com humma capella de todos os cheiros; depois de cozidos farão humma sopa do mesmo caldo, sobre ellas se poirão os frangãos, e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarão á meza.

6 *Frangãos com fideos.*

Ponhão-se a affogar dous frangãos em pedaços com humma quarta de toucinho, cheiros, e vinagre; estando meios cozidos, temoerem-se com todos os adubos; logo se deitarão neste guizado hums fideos de massa, que são como pinhoens torrados, e tirando-se fóra do lume, do nhão-se em hum rescaldo, emquanto não vão á meza, e quando forem, lhe deo razão limão por cima.

Desto modo se fazem gallinhas, e pombos.

Tambem se poderá fazer disto hum pastel.

7 *Frangos deces.*

Depois que tiverem assados dous frangãos grandes, e tomando o pingo delles, os deitarão em hum arratel de açúcar, que ha de estar em meio ponto, com meio arratel de amendoas pizadas muito bem, e o dito pingo; como os frangãos estiverem cozidos e o polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão, como polme, e canella por cima.

Desta sorte se fazem gallinhas, e pombos.

Frangos.

8 *Frangãos á Franceza.*

Quatro frangãos depois de muito bem limpos com seus bicos, e pés, se metirão, em huma olha; e como estiverem meios cozidos, se tirarão fóra; rechearão logo com dous arrateis de carneiro picado, e temperado como para pasteis, hum pão de dez reis, e os frangãos, abrindo-os pelas costas: ponha-se o pão recheado no meio de hum prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangãos, e entre elles quatro olhos de chicoria, ou de alfacias, ou cardo: como o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemas de ovos batidos com limão, e huma colher de caldo da pannela: logo córarão o prato; e o mandarão á meza.

Assim se fazem pombos, tordos, e frangãos de varios modos. Veja-se o Index.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens, e patos.

PRIMEIRO PRATO.

Adens ordinarias, ou extraordinarias

Assando-se hum a de braba, ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meia assada, no qual pingo se deitará hum golpe de vinho branco, e lançando-se em hum a tigella de fogo, se porá a affogar nella a ade inteira com duas onças de manteiga, hum marmelo em quartos apartados, e todos es adubos, como estiver cozida, a porão no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmello, e limão por cima:

2. *Ade de Marquim.*

Depois que hum a de estiver meia assada, e mui bem salpimentada, lhe metterão por dentro lascas de presunto, lombo, ou toucinho tambem salpimentadas: logo untandò a ade muito bem de manteiga, lhe porão por cima humas folhinhas (que hão de ser feitas de massa

ica-

tenra muito fina), e a embrulharão em papel untado de manteiga, e tornarão ao lume, e acabarão de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandarão á meza.

Poderão tambem (se quizerem) fazer-lhe humna costrada de ovos, e açúcar ou pão rallado.

Deste modo se fazem pombos, frangrões, patos, ou pombos de qualquer casta de carne.

3. *Patos dourados.*

Hum pato partido em quartos, depois de bem cozido, o affogarão em toucinho derretido: como estiver affogado de sorte, que fiquem os quartos inteiros, esprearão por ovos batidos: logo assentando-os emropa de nata sem açúcar, es mandarão corar.

O tempero deste prato he geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

4. *Patos de pimenta.*

Em quanto se assar hum pato, se irá tomando o pingo; e deitando-se neste pingo hum golpe de vinho branco; hum dente de alho, noz nescada, pimenta, e humna folha de leuro, o porão a fer-

ver; logo pizará hum ligado de pato meio assado, e desfeito com hum pouco de molho, o deitaraõ no que esta fervendo; pondo o prato sobre fatias tostadas, e o molho por cima, o mandaraõ à meza.

5 *Caprotada de pato.*

Depois do pato assado, e feito em pedaços, se assenta hum prato, ou frigideira sobre fatias: logo da olha lhe deitaraõ por cima duas colheres de caldo gordo: cobrindo se o prato com hum quarto de queijo de Alem-Tejo rallado, misturado com salsa picada, molharaõ com outra colher de caldo por cima. Feito isto, o poraõ a aboherar em hum s brazas, e depois de enxuto, o mandaraõ á meza.

6 *Pato com molhe.*

Poraõ em humma tigella hum pouco de vinagre destemperado debaixo do pato, que se ha de est razião, para que nella tome pingo, no qual deitaraõ humma pequena de manteiga, pimenta pizada, e algum açafraõ, e havendo uvas maduras, lhe espremeraõ hum cacho; logo que estiver assado o pato, o cora-

raõ, e lhe daraõ huma fervura na tigella do molho; quando o quizerem mandar á meza, o detaraõ com o molho no prato sobre fatias de paõ.

Para outros pratos differentes, veja-se o Indice.

CAPITULO VIII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEIRO PRATO.

Perdizes á Portuguesa.

I O que estiverem entezadas as perdizes, lhe daraõ em cada hum seis golpes ao comprido: e lardando-as por dentro dos golpes com lardos de presunto, e apertando-as muito bem á roda com hum cordel, as poaõ a assar com lume por baixo, e por cima em humna frigideira com com azeite, vinagre, e pimenta: depois de assadas, as poaõ em hum prato, e deixar o ferver o molho com algumas poucas de alcacharras de França, como o estiver fervido, o detaraõ sobre as perdizes, e a mandaraõ á meza.

2 *Perdizes assadas á Franceza.*

Assando-se primeiro em hum frigideira com toucinho d' rretido, duas perdizes inteiras com suas cabeças, e pés, se torrão duas fatias de pão, e pizandoo-as em hum almofariz, e desfazendo-se com o mesmo molho das perdizes, (como quem faz mostarda) botarão esta potagem em huma tigella de fogo com hum golpe de azeite, e dous de vinagre, pimenta, cravo, e noz noscada; e pondo se em humas brazas até que levante fervura, a deitarão sobre as perdizes, que hão de estar em hum prato sobre fatias de pão torrado, com seu çumo de limão por cima; e assim levem-se á meza.

3 *Perdiz cozida.*

Coze-se huma perdiz com huma quarta de toucinho, duas onças de manteiga, meia duzia de grãos, todos os adubos, cheiros, e vinagre; como estiver cozida com quantidade de caldo, que encha huma tigella, mande se á meza com çumo de limão.

4 *Perdizes de peito picado.*

Tirem-se os peitos a duas perdizes

entezadas, e picando-se primeiro com hum peito de gallinha, e huma quarta de toucinho, se temperarão no cepo com quatro ovos, todor os adubos, vinagre, e limão: logo armarão as perdizes com o picado, lardeando-as de toucinho, e gema de ovo, como fazem á capella de carneiro: ponha-se tres horas em lume brando a cozer em huma frigideira com huma colher de caldo. Postas as perdizes no prato, engrossarão a substancia com duas gemas de ovos, e lha deitarão por cima com torresmos de presunto; e deste modo leve-se á meza.

5 *Perdizes de Miguel Dias.*

Ponha-se a ferver em uma tigella duas perdizes assadas, e partidas em quartos, e dois dentes de alhos, azeite, vinagre, sal, pimenta, e duas folhas de louro: como acabarem de ferver, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos, e vitella.

6 *Perdiz doce.*

Depois de assada huma perdiz, lhe metterão dentro quatro gemas de ovos cozidos, e picadas huma quarta de amen-

doas pizadas, e hum arratel de açúcar de pedra peneirado: logo frigiraõ a perdiz em manteiga, ou toucinho, depois de fria a passaraõ por açúcar em ponto fervendo, e mettendo-a no espeto, a enxugaraõ com canella, e açúcar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de Coelho.

PRIMEIRA PARTE.

Coelho de sellada.

Assados os coelhos que quizerem, se faraõ logo em gigote, o qual se ha de deitar em hum prato de sellada mui bem armado com seu sal, e pimenta: quanto se houver de mandar á meza, lhe deitaraõ azeite, vinagre, e pimenta fervendo.

2 *Coelho de João Pires.*

Ponha-se a affogar meio arratel de toucinho picado com cebolla, e salsa bem picada; como estiver affogado, lhe deitaraõ dentro os coelhos partidos em pedações, e depois de cozidos, se tempera-

raõ com todos os adubos, cominhos, limaõ, azeite, agraço, (se o houver) ou vinagre. e posto sobre fatias de paõ com talhadas de limaõ por cima, se mandem à meza.

3 *Coelho d'orta.*

Depois de muito bem lardiados hums coelhos novos, se assaiaõ, e assados se trincharaõ em hum prato, ponhaõ se algumas rodas de cebolla por cima (que ha de estar em agoa) e salsa verde picada, logo lhe deitaraõ azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4 *Coelho cozido em branco.*

Hum coelho depois de esfolado, lavado muito bem, o poraõ a assogar em hum panela com humma posta de toucinho, outra de prezunto, manteiga, cheiros, humma cebolla partida pelo meio, adubos pretos, e sal (tambem se quizerem lhe metterãõ perdizes, pombos, ou relas), como estiver cozido, o mandaraõ à meza com hum azedo.

5 *Coelho alhagado.*

Hum coelho como estiver assado, se

porá em hum prato sobre fátias com muitos golpes pelo lombo, e pernas: faça-se logo hum molho com hum quarta de toucinho derretido, limpo dos torresmos, hum colher de manteiga, hum cebolla feita em pedaços, muitos cheiros, e salsa, tudo muito bem picado; tem pere-se com pimenta, cravo, gengibre, e pouco açúfrão. Feito este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com se. humão por cima se mandará a meza.

o Coelho Recheado

Entezado hum coelho, e meio assado, o picarão muito bem, e deitando-o em hum arratel de açúcar em ponto, com meio arratel de amendoas pizadas, o porão a cozer espaço de hum hora; logo deitarão cinco réis de pão de ralado, oito gemas de ovos, para que encorpore, canella, cravo da India, e almiscar: deitar-se ha em tigelinhas, que córadas se mandarão á meza.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEIRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

HUma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe só a penngem; depois de muito bem limpa, e lavada, rechea-se entre a pelle, e a carne, e mettem-se-lhe algumas lanchas de toucinho salpimentadas: logo muito bem atada com hum cordel, se põem a assogar no espeto; e depois de assada, tira-se-lhe o cordel, e manda-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos.

2. Lebre armada.

Tire-se a carne a huma lebre do lombo, e das pernas, de maneira que fiquem os ossos inteiros. e pique-se com do s arrateis de carneiro, huma quarta de toucinho, e alguns cheiros logo que tudo isto estiver picado, se armará em hum frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era

dantes: e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á meza sobre sopa de queijo.

Deste modo se faz coelho.

3 *Lebre cozida.*

Tire-se o sangue a huma lebre com muita limpeza, e depois de muito bem lavada ponha-se a cozer com hum quartá de toucinho, duas cabeças de alhos, e alguns cheiros, tempere-se com cravo, pimenta, gengibre, cominhos, e vinagre; e como estiver cozido, deitem lhe o sangue.

Assim se faz o coelho.

4 *Letre em piraem.*

Paraõ a assar hum lebre muito bem lavada, e lardeada com toucinho: depois de assada, picaraõ hum pouco de toucinho, e o paraõ a derreter em hum tigella alta: como estiver derreido, lhe deitaraõ du s cebollas, todos os cheiros, e todos os adubos: e como estiverem cozidos, lhe tiraraõ os torresmos com a escumadeira, e lhe deitaraõ meio quartillo de vinho, temperando-se de tudo o que lhe for necessario. Ponto esta piraem, a deitaraõ por cima da lebre, que

ha de estar posta em hum prato, com suas alcaparras, e talhadas de limão por cima. Desta sorte se faz coelho.

5. 2.ª Receita.

Defollarão huma lebre fresca sem ser lavada, e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos. ha de ser lavada do sangue, porão a lebre a affogar em huma panela com a mesma agua, em que a buchada se levou do sangue, com toucinho derreido, limpo dos torresmos, cheiros migados, e cebolla: como estiver coz da duntação hum miolo de pão de ralla (do tamanho de hum ovo) torrado, e deitado em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafião pouco, cominhos, e vinho bom: Logo jorinha se no prato sobre fatias de pão, e mande se á meza com talhadas, e humo de limão azedo.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEIRO PRATO.

Cabrito assado, e lardado.

Ponha-se a assar hum quarto de cabrito no espeto, e como estiver quasi assado, lardee-se com lardos de toucinho delgados, do comprimento de meio dedo, acabe-se de assar, e leve-se á meza sobre a sopa que quizerem.

Deste modo se fação frangãos, perizes, e coelhos.

2. Cabrito de tigellada.

Ponha-se a affogar o cabrito em pequenos com toucinho; como estiver cozido, e temperado, deite-se em hum frigideira sobre fatias de pão, e logo com seis ovos batidos por cima ponha-se a eórar.

Assim fazem peitos de carneiro, vitella, frangãos ou pombos.

3. Cabrito dourado.

Depois que estiver assado o cabrito,

se fará pedaços, que se irão passando por ovos, e frigindo-se em manteiga: porão logo em hum prato de prata, ou frigideira baixa huma sopa de queijo, que conste de huma quarta de queijo em talhadas, hum pão de dez réis em fatias, e huma quarta de açúcar; unte-se o prato com manteiga, põem-se nella as fatias de pão em cama, e sobre cada cama de fatias cutra de talhadas de queijo com açúcar, e canella por cima. Finalmente sobre tudo isto se deita o ovo batido, que sebejou de cobrir o cabrito: ponha-se a côrar, e como estiver côrado, mande-se á meza com o cabrito, canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem gallinha, peruns, frangãos, e pombos.

4. *Mãos de cabrito*

Depois que as mãos de cabrito estiverem pelladas, cozendo-os primeiro, as deitarão em conserva espaço de quatro horas; e passando-as por hum polpe de ovos, e farinha, as porão em hum prato de prata, ou frigideira sobre fatias de pão passadas pelo mesmo polpe, com talhadiuhas de cidrão entre mão, e mão:

logo fãõ hum molho de caldo de galinha gordo, ou de carneiro agro, e doce, e o deitarãõ por cima das mãos, que se mollarão á meza depois de córadas com canella por cima.

Assim se fazem mãos de carneiro.

CAPITULO XII.

De alguns pratos de vitella.

PRIMEIRO PRATO.

Cabça de vitella recheada.

Tirados os ossos fóra da cabeça da vitella, que fique inteira, e terão feito hum picado muito fino de carne, e o estenderão por dentro, e terão feito tambem hum rego de frangãos, ou de pombos com seus figados, e seu bocado de prezunto, e lho metterão dentro entre o picado de huma, e outra parte, depois metterão a lingua da mesma cabeça na boca, que aponte metade de fóra; e cozerão os cantos da boca com hum fio de barbante, que não cúa, e pela banda do pescoço na mesma fórma cozida assim

muito bem, se metterá a cabeça em hum caldeira onde esteja a vaca, e se porá a meio cozer, e depois se porá em hum frigideira com sua gota de caldo, e de vinagre, e seu bocado de especies inteiras, folhinhas de louro, e untados com manteiga a cabeça, ou com toucinho por cima, irá ao forno assiar, e se acabará de cozer neste molho, voltando-se de quando em quando de cima para baixo, e de baixo para cima. E vindo a cabeça se porá em hum prato; e estará feito hum rego de fígados, ou prezunto, que se lhe lançará este rego engraçado com ovos, e agio de limão guarnecida com os mesmos pes de vitella albardados. E mande-se á meza.

2 *Pollegares de vitella.*

Depois que estiverem assados os pollegares no espeto, se fará huma mistura de rallado, salsa picada moida, e tres gemas de ovos duras, que deitarão nos pollegares, untando-os primeiro de manteiga: logo se porão a cozer, e por do-os sobre sopa Franceza, os mandarão á meza.

3 *Lombo de vitella estofada.*

Logo que estiver hum lombo limpo de nervos, e pelles, o metterão em hum panella com meio arratel de toucinho, huma quarta de manteiga, hum quartillo de vinho branco, duas cabeças de alhos, hum golpe de vinagre, outro de aça, pimenta inteira, canella, noz noscada, meia duzia de cravos, e duas follans de louro, e alguns quartos de marmello: barrada a panella, a porão a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperarão do que lhe faltar, e deitando se o lombo sobre fatias, o mandarão á meza.

Tambem deste modo se faz lardeado: da mesma sorte se faz veado, e lombo de qualquer carne.

4 *Cabeça de vitella.*

Cortada pela junta do pescoço acabaça de vitella, se pellará como quem pélla hum leitão, e em quanto se não cozer, se porá em agoa fria logo lhe apertarão a tramba com hum cordel de manena, que lhe fique a ponta da lingua de fora, e pondo-a a cozer em hum tigella nova, lhe deitarão toucinho em

dados, pimenta inteira, e algum gengibre; como estiver cozido, lhe tirarão o queixo de baixo; e quando se quizer pôr no prato, lhe abrirão o de cima com humma faca junta aos miolos, para que lhe entre dentro o vinagre, e pimenta pizada, que tambem se ha de deitar por cima de toda a cabeça, deitando-se primeiro vinagre, para que fique a pimenta pegada: deste modo se mandará á meza com salsa em rama por cima.

5 *Peito de vitella recheado.*

Depois que hum peito de vitella estiver em conserva tres dias, porão a cozer hum peito de vaca amarello na olha até estar meio cozido: e picando-se com humma posta de toucinho, o temperarão com cravo, pimenta, noz nescada, e limão: com esta carne rechearão logo o peito da vitella, o qual posto em humma frigideira com humma duzia de tutanos por cima, se mandará assar no forno com o molho da conserva; depois de assado sobre fatias de pão torrado se mandará á meza.

6 *Vitella de corazendada.*

Estado tres dias em conserva guar

tro arrateis de vitella da perna, cortando-se toda em talhadas muito delgadas, lardeadas com lardos de toucinho salpimentado, se frigirão em banha de porco, ou toucinho; como estiverem fritas, se porão a cozer espaço de hum hora com hum molho feito da conserva, e todos os adubos pretos: logo se tirarão do molho, e pondo-se a côr nas grellhas, cobertas de pão rallado, e canella, assim tostada se mandarão á meza.

O mesmo se faz o cabrito, e lombo de vaca.

7 *Mãos de vitella.*

Cozidas, e fritas as mãos de vitella, se albardarão com ovos, e se porão sobre huma sopa, que se chama Joldres. Para se fazer esta sopa, baterão seis gemas de ovos crús em hum tacho, hum arratel de manteiga de vaca, duas colheres de caldo, hum quartal de açúcar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz moscada, e sal: porão tudo isto ao fogo, e começando a ferver, que he sinal de estar feita esta sopa, lhe metterão dentro as mãos de vitella albardadas, que hão de pôr logo em hum pequeno de

rescaldo para que se não corte, e sobre fatias de pão se mandarão á meza.

Deste modo se fazem mãos de carneiro, mãos, ou cabeça de cabrito.

O mesmo se pôde fazer a frangãos, lombos, e aves, mas não hão de ser albardadas.

8 *Mãos de vitella de outro modo.*

Pelladas as mãos de vitella, como quem pella huma leitã, e muito bem cozido em agua, e sal de sorte, que larguem os ossos, as passarão por ovos batidos, e as frigirão em manteiga de vaca, e fazendo-lhe hum caldo agro, e doce com gema de ovos, caldo de galinha, ou de carneiro, açúcar, vinho branco, e vinagre, as temperarão com gengibre, canella, pimenta, e noz noscada, e cravo; feitas as mandarão á meza.

9 *Pés de vitella a la dama.*

Cozidos os pés de vitella se farão em bocadinhos, e tirando-se-lhe os ossos, se irão passando por ovos, e albardando-os e frigindo, passallos huma ou duas vezes por ovos, depois se porão em huma cassarella com seus pósinhos de farinha, e de açúcar, pimenta, canella, e

hervas finas, salsa, sabolinha, e dous cravos; (segundo for a porçaõ), e assim lhe deitaraõ o caldo da panella com sua gota de vinagre bom, e se porá a ferver em lume suave; e teraõ meia duzia, ou humas de gemas de ovos, segundo a porçaõ, com seu agro de linhaõ, e fervendo a cassarolla se provará, porque ha de ser agro, e doce, segundo o gosto das pessoas que comerem, entaõ eugrossaraõ este caldo com estas gemas de ovos, que fique grosso o caldo, e assim se lançará no prato, e irá á meza.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vaca.

PRIMEIRO PRATO.

Panella de vaca sem cove.

DEpois de lavada a vaca, se porá a cozer em humas panella com humas postas de toucinho; como estiver cozida, lhe deitaraõ seis cebolas grandes com alguns golpes em cada humas pelo meio, de maneira que se não partaõ, e especies

inteiras, huma capella de cheiros, segurelha, ortelã, e coentros: como estiver muito bem temperada, a tiraraõ fóra, e depois de meia hora a mandaraõ á meza.

Serve este prato para os mezes de Maio, Junho, Julho, Agosto.

2 *Carne de vaca, ou de carneiro, assada na agoa.*

Tome-se huma perna de carneiro, ou a quantidade que quizerem, moer-se-ha com hum pão de huma e outra parte para que fique bem branco, depois se fará hum lardeo de toucinho, que saõ tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal, e pimenta no mesmo toucinho, e com huma de ponta, ou lardeadeira, se lhe irá metendo na perna de carneiro o dito toucinho, e tomaraõ huma cassarolla com huma pouca de agoa, que cubra a dita perna, e se irá cozendo até mais de meia agoa gasta, deitem-lhe hum pouco de toucinho picado. e deixem ir gastando a dita agoa até se gastar toda, entaõ acabada a agoa, se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou, e se vá virando de huma e outra parte, e até estar bem córtado, depois se lhe deita

meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se asserejado, tinto) e o deixem ir apurando muito bem, em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta, e cravo. Feito assim, se poem em fatias de pão, ou torradas, e se lhe deite em cima o molho com a carne, sen çumo de limão, e em rodas por cima, e vá á meza.

3 *Linguas de vaca lampreadas.*

Como estiver cozida humna lingua, e feita em talhadas, se porá a affogar em humna tigella de fogo com meio arrat-el de toucinho derretido, limpo dos torresmos, hum golpe de vinho, outro de vinagra, e todos os adubos; depois de affogada lhe deitarão humna pouca de farinha torrada para fazer o molho grosso, e pardo, e a çucar, se quizerem.

4 *Lombo de porco.*

Logo que tiverem tirado a gordura, e ossos a hum lombo, lo farão em pedaços de tres quartas cada hum, e salpimentado hums lardos grossos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro ao congrido, e os frigirão em humna certã com toucinho derretido, lim-

po dos torresmos de maneira, que fiquem bem entezados com huma côr morena: cozão-se logo em agoa em huma tigella, e como estiverem meios cozidos lhe deitarão huma cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; e depois de cozidos, huma pouca de farinha torrada desfeita no mesmo caldo do lombo, para fazer o molho grosso, mande-se á meza sobre fatias torradas.

5 *Lombo de vaca de empada de espeto.*

Hum lombo de vaca depois de haver estado de conserva, o assarão no espeto, como estiver assado, o cobrirão com hum bolo de massa delgado, e embrulhando-o em hum papel untado de manteiga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa; como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato, e mande-se á meza.

Isto mesmo se pôde fazer a qualquer assado.

CAPITULO XIV.

De porco.

PRIMEIRO PRATO.

Mãos de porco de caravonada.

Ponhaõ-se a cozer as mãos de porco ; como estiverem cozidas , as partirão pelo meio , e cobrindo-as de pão rallado , e canella , as porão a córar em lhamas grielhas , depois de córar , se mandaráõ á meza.

2 Fígado de porco.

Como tiverem hum fígado muito bem assado , derreterão em huma tigella hum redenho de porco , no qual affogaráõ humma cebola em pedaços , e depois de affogada , a temperaráõ de sal , e vinagre com especies , cravo , pimenta , pouco açafraõ , e alho , logo lhe deitaráõ o fígado , e como tiver fervido o tiraráõ fóra , e lhe deitaráõ çumo de larauja , e sobre fatias se mandaráõ á meza

3 Cabeça de porco em achar.

Coza-se humma cabeça de porco muito

bem cozida com salva, tomilho, e man-
gerona, cazella, cravo, pimenta. e gin-
gibre tudo inteiro, depois de cozida, lie
tirrad os ossos em quanto está quente,
e a deitará em hum pano grosso fazen-
do-a a modo de hum queijo; tenha se
em humma prensa muito apertada vinte e
quatro horas, e corte-se em talhadas ao
comprido, as quaes se deitem em vina-
gre muito forte com especies inteiras:
neste achar estará todo o tempo que qui-
zerem.

4 *Queijo de cabeça de porco.*

Coza-se a cabeça de porco do modo
que acima dissemos; depois de cozida,
picada muito bem ao cego, e temperada
com especies picadas (sem levar açafraõ)
metta-se em hum cincho de pão, ou em-
preita, e aperte-se na prensa: este queijo
não se deita em vinagre, mas traa-se na
mesma até que se gasta.

Tambem se pôde fazer da cab-ça de
porco mentez.

Com este queijo se guarnecem mai-
tos pratos.

5 *Queijo de paio, e presunto.*

Depois que hum paio, e quanto arra-

reis de prezante estiver de molho doze horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e se affogará em toucinho derretido com bem pimenta, cravo, tomilho, mangerona, e hum pouco de vinho em que esteve de molho; co no tudo ferver se deitará em hum panno grosso, em que farão queijo na fôrma, que acima dissemos.

Este queijo he fiambre.

6 *Chouriços mouros.*

Deite-se a carne de porco fresca, magra, e gorda, cortada muito miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos, e cebola muito miuda, lavada em muitas agoas, e nesta conserva estará hum, ou dous dias; quando se houverem de encher os chouriços, se mudará a carne para outro algaudar sem conserva. e a misturarão com banha fresca, cebola picada, e algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne: enchão-nos em tripas de porco. ponhão-nos a tomar fumo: depois de defumados, poem-se a assar, e levão-se á meza.

7 *Salchichas de porco.*

Piquem se muito bem dois arrateis e

meio de porco da perna, e hum arratel gordo, e no mesmo cepo a tempereem com sal, semente de funcho muito bem pizada, e hum golpe de vinho branco : fação-se em tripa de porco bem limpa, e passando-as primeiro por agoa quente, as pendurem na chaminé em huma cana, para que se enxuguem : fregem-se na certã, e mandão-se á meza.

8 *Salpicoens de porco.*

Piqnem-se muito bem dois arrateis de prezunto magro, e meio arratel gordo, e tenha-se doze horas em calda de vinho, vinagre, e hum dente de alho pizado, façao-se os salpicoens em tripa de vaca do tamanho de salchichas, e tempere-se com bem pimenta, e cardamomo, passados por agoa quente se poem a enxugar : fregem-se em manteiga, e mandão se á meza.

9 *Lingoixa.*

Deite se em hum alguidar vidrado a carne de porco das pernas, lombos (ou tambem se quizerem, toda a carne magra de porco) cortada muito miuda com algum toucinho, pimenta, e cravo p r cinia : tenha-se dous ou tres dias de con-

serva de vinho branco , alhos , sal , e pouco vinagre, e seja em tanta quantidade como a carne : quando quizerem fazer as lingoiças, atravesse-se hum taboa limpa sobre o mesmo algnidar, e em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda, e fição se as lingoiças ; depois de feitas as paraõ a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEIRO PRATO.

Pepitatoria.

Pellaraõ as azas, peçoços, e mais miudos das aves (excepto os bicos, e pés) em agua quente, e em cada peçoço se dará hum golpe pelo meio, e outro em cada cabeça, para que se possam cozer os miolos ; coza-se tudo junto em agua, e sal com toucinho, cebolas inteiras e cheiros : como estiver cozido tire-se o toucinho, cebolas, e cheiros ; pique se assim quente, e deite se outra vez na panella, e temperando a de adu-

hos, se porá a cozer mais: entre tanto ponha-se a server em humma certã humma pouca de manteiga de porco; e como estiver bem quente: lhe deitaraõ huns pós de farinha de sorte, que se faça em massa na certã, mas faça sobre a manteiga hummas empolas brancas, que fiquem bem alvas, logo deitaraõ isto com a mesma certã dentro na panella com vinagre, e açafraõ: como estiver feita a pepitatoria, deite-se no prato, que se ha de cobrir com gemas de ovos duras, e guarnecer com os figados assados, ou fritos.

2 Torrijas de gallinbola

Pique-se hum peito de gallinha (ou o figado, e tripas de gallinha, que haõ de estar de molho) com humma quarta de açucar muito bem, pizado canella moída, e quatro gemas de ovos: depois de picado tudo, ponhaõ-se hummas fatias de paõ em humma bacia de fartes, ou frigideira com huns pós de farinha por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre hummas brazas, e depois de córadas com a tampa das brazas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á meza.

3 Ante prato de descaídas.

Affogarão muito bem os figados das gallinhas com hum posta de toucinho, e cheiros; temperem nos com todos os adubos, ponhão-se sobre fatias, e com falhadas, e como de limão por cima mandeem-se á meza.

4 Prato de tutanos.

Ponha-se a ferver em hum tacho os tutanos de tres, ou quatro ossos, cortados em pedaços do tamanho de hum pollegada, com duas colheres de caldo, meio arratel de açucar, vinho branco, hum migalha de sal, cheiros picados, como de limão, canella, açafão, e todos os adubos: como tiverem fervido com duas ou tres fervuras, lhe deitarão duas duzias de gemas de ovos batidos por cima, pão rallado, canella, e açucar (tudo misturado) e se põem a côrar em hum frigideira com pouco lume por baixo, e por cima, para que cozendo se de vagar, torcem boa côr: logo despegando-os da frigideira com a palheta, os porão assim directos em hum prato sobre massa de pasteis feitos, ou fatias torradas, e com tres ou quatro canudos

de ovos ao redor do prato, ou sem elles se mandarão á meza quentes, porque fritos não são bons.

5 *Jalea de carne.*

Depois que huma gallinha, e humaduzia de pés de carneiro estiverem cozidos em quantidade de agoa, que de bem cozidos larguem os ossos, lhe deitaraõ meia canada de vinho branco: como chegaro caldo a quantidade de canada e meia, se tiraraõ fóra os pés, e gallinha, e defazendo-se em hum panno, os espremeraõ muito bem em hum tacho, o qual com meio arratel de açucar, e dez claras de ovos batidas, com o çumo de dous limões, se porá a ferver: como estiver fervido, se corará na manga tres, ou quatro vezes, até que a jalea saia bem clara (se fizer frio, se coará entre dous fogareiros) ponha-se em pratos, e como coalhar, mande-se á meza.

Tambem se faz jalea de perdiz, e mãos de vitella.

6 *Conserva para qualquer carne.*

Deite-se em huma tigella hum quartillo de vinho, meio de vinagre, humacabeça de alhos, hum ramo de oregãos,

sal, quanto tempere a calda: tenha-se nesta conserva a carne que quizerem partida em pedaços tres ou quatro horas, e depois frigindo-a em manteiga, e passando-a por hum pouco de molho da conserva fervendo, quente se mande á meza.

Em conserva de veado, e javali se deita salva, tomilho, e mangerona, a qual conserva pôde estar todo o tempo que quizerem.

CAPITULO XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEIRO PRATO.

Descaidas.

Frija-se hum a descaida partida em pequenos, porha-se em hum pratinho com pimenta, e limão por cima, e guarneça se com alcaparas.

2. *Descaida de outro modo.*

Frija-se o figado, e moela e o ovejro; faça-se a moela em gigote á faca, deite se no pratinho com pimenta, e limão por cima, e arma-se em roda com o figado, e o ovejro.

3 *Descaida de outro modo.*

Pique-se muito bem no copo huma descaida com huma talhadinha de toucinho; ponha se a affogar em huma tegellinha temperada com pimenta, e sal; coallha-se com hum ovo como se faz o picado, e deite-se no pratinho com pimenta, e limão por cima.

4 *Descaida de outro modo.*

Como estiver picada huma descaida com toucinho, e cheiros, se affogará como carne para pasteis, e se temperará com todos os alubos; deitaraõ este picado em hum pratinho, ou frigideira, e com hum ovo batido por cima, ou coraçaõ em humas brazas, (como tegellada) e com çumo de limão por cima se mandará á meza.

5 *Descaida de outro modo.*

Feita a descaida em picado na, fórma que acima dissemos; se cocherá com ella o cyciro das gallinhas, fazendo-se murcellas, as poraõ ao lume em huma tingellinha com huma gota de caldo da peçella, e temperadas como almondegas, as coalharaõ com hum gema de ovo; poem-se sobre fatias, e com ca;

nella, e limão por cima mande-se á meza.

6 *Descaida de outro modo.*

Picada huma descãhida, se farão della almondegas pequenas do tamanho de botocens, temperadas com almondegas de gallinhas, e cozidas com o caldo amarello (como acima dissemos) se porão sobre fatias, e com canella, e Quino de limão por cima se mandará á meza.

7 *Linguiça assada*

Assada huma vara de linguiça, e feita em talhadinhas, com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

8 *Linguiça de outro modo.*

Feita a linguiça em talhadas, coalhada com deus ovos, e feita huma cartuxa muito bem corada com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

9 *Prezunto.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezunto n'agro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se hum molhinho com hum golpe de vinho, e duas folhas de leuro, com alcaparras mande-se á meza.

Tambem se faz agro e doce.

10 *Tubara de carneiro.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, pondo-se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e mande-se á meza.

11 *Tubara de outro modo.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, e albardadas com ovos, com pimenta, e limaõ por cima, e mande-se á meza.

12 *Tubaras de outro modo.*

Afogação as tubares em huma tigelinha em talhadas, com toucinho, cheiros, coalladas com gemas de ovos, e com caldo amarello; canella, e limaõ por cima sobre fatias, mande-se á meza.

13 *Tubaras de outro modo*

Assadas as tubaras, feitas em gigote com pimenta, e limaõ por cima, mandem-se á meza.

14 *Tubaras de outro modo.*

Cortadas as tubaras do tamanho de dedos, frijaõ-se em toucinho: deitem-lhe pimenta por cima, e dous ovos, e fazendo huma cartuxa como filhoz, com limaõ por cima, mandem-se á meza.

15 *Linguas de carneiro.*

Cozidas as linguas cortadas pelo meio de alto abaixo, e fritas em touci-

nho, com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

16 *Miolos de carneiro, de porco,
ou vaca*

Entezados os miolos, tirada a tiagem, os frigiraõ em manteiga, coalharaõ com dous ovos, e com pimenta, e limão por cima os mandaraõ á meza.

17 *Miolos de t gellada.*

Feitos os miolos na fôrma acima, se poraõ com ovos por cima a córar em huma tigellinha.

18 *Miolos albardados.*

Entezados os miolos, e cortados em talhadas com sal, e pimenta por cima, passem-se por ovo batido, e frijaõ-se em boa manteiga: como estiverem fritos, faça-se hum molhinho bem azedo de limão, e pimenta, postos sobre elle no prato-mo mande-se á meza.

19 *Mãos de porco.*

Cozidas as mãos de porco, abertas pelo meio, e cobertas com canella, e paõ rallado, as córaraõ em humas grelhas, coradas se mandaraõ á meza.

20 *Mãos de porco albardadas.*

Cozidas as mãos de porco, partidas pelo meio salpimentadas, e albardadas com ovo, com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem agras, e doces com canella por cima.

21 *Mãos de porco de Judeo*

Depois de cozidas as mãos de porco fritas, e albardadas, pondo-se nos pratinhos, se manderaõ á meza.

22 *Queijo do cabeça de porco.*

Feito o queijo como dissemos a fol. 73, se cortaraõ delle humas talhadinhas, que bastarem para hum pratinho, e com vinagre por cima, e alcaparras se mandará á meza.

Tambem se faz albardado as talhadinhas, e passando-as por mollio agro, e dece.

23 *Salchichas.*

Fritas as salchichas em talhadinhas com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se faz de paio, ou chouriço.

24 *Lombos de vaca de conserva.*

Assado o lombo de vaca depois de

estar em conserva, e cortado em talhadinhas, mande se á meza

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Deste modo se faz tambem de vitella, de lingua de vaca, e de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de magans na fórma que no Cap. 19 dissemos.

CAPITULO XVII.

De olhas.

PRIMEIRO PRATO.

Olha podrida.

Ponha-se em hum panella a cozer hum pedaço de vaca muito gorda; hum gallinha, hum ave, hum per iz, ou poribos, hum coelho, hum febre, havendo-a, hum orelheira, ou pá, se for tempo de porco, hum pedaço de lacaõ, chouriços, lingoiça, e lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanha, sal, e cheiros: como

estiver cozido, mande-se á meza em hum prato sobre sopas de pão.

2 *Olha Franqueira.*

Coza-se em hum panella hum galinha, dous pombos, duas perdizes, hum coselho, dois arrateis de presunto, e chouriço, com hum capella de cheiros por baixo, tres cebolas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras, vinagre, e agoa que cubra tudo isto: como estiver cozida, tempere-se com todos os adubos, e por cima hum capella de cheiros.

Tambem esta olla he boa para o verão

3 *De fina olla Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borrallho de carvão de sobro hum panella com quatro arrateis de vaca do peito, duas linguas de vaca, hum duzia de tutanos, dois ossos de correr, hum oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz moscada, segurella, e ortelã; depois de cozida mande-se á meza sobre sopas.

4 *Entrida.*

Coza-se em hum panella duas galinhas, duas galinholas, duas perdizes,

hum coelho, e dois arrateis de entrecosto de porco com agoa (como carneiro) tempere-se com vinagre, e todos os adubos: como estiver cozida, tire-se o caldo, e migando-se nelle tres ou quatro bolos de açucar, e manteiga, ponha-se a cozer: como estiver grosso, acabe-se de cozer com oito ovos, e gomo de quatro limões: depois de bem enxuto deite-se no prato e canella por cima, e pondo-se a carne sobre esta entriga, mande se á meza.

5 Olha podrida em massa.

Iraõ postrigando em toucinho picado á couzas seguintes, cada couza sobre si; quatro arrateis de magia de vaca, out os quatro de lombo de porco; duas galinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia duzia de tordos, dois coelhos, meia duzia de linguas de porco, nabos, cenves, alhos, grãos, e todas as especies inteiras: como tudo estiver prodigado, que he meio affogado em toucinho, se amassará hum alqueire de farinha com manteiga, e ovos, tirada a massa testa farão de toda ella dois bolos, hum delles se porá com papel por baixo sobre

huma folha de forno, no qual se poraõ
dois pães de dez reis em sopas, e sobre
ellas talhadas de peito de vaca, e por
cima das talhadas se iraõ accommodando
em boa fôrma as cousas sobreditas; co-
briraõ com outro bolo, estendendo o mais
para que cubra tudo, e lhe faraõ o re-
polego muito grosso, para que não ar-
rebente: abriãõ hum buraco em cima,
para que por elle se lhe deite dentro a
substancia que ficou do podrigado, e de-
pois de lhe fazerem duas azas de massa,
(como de panella) e seu testo lavrado,
o poraõ em hum forno a cozer de vagar;
quando se mandar á meza, a sangraraõ,
tirando-lhe o molho.

Esta olla se faz pelo tempo de en-
trado, e em todo o anno.

CAPITULO XVIII.

Pasteis de diferentes modos.

PRIMEIRO PRATO.

Pasteis communs.

Ponha-se a affogar dois arrateis de carneiro; depois de muito bem picado com humna quarta de toucinho, e cheiros, tudo junto, e humna colher de caldo; como estiver meio affogado, tempere-se com vinagre, e depois de cozido com todos os adubos pizidos; coalle se logo com tres gemas de ovos batidas, e ponha-se a esfriar. Assada humna oitava de farinha com humna quarta de açucar, meio arratel de manteiga, e duas gemas de ovos, sovada muito bem esta massa, se fação della os pasteis de caixa do tamanho que quizerem, e mettendo-lhe a carne dentro, ponhaõ-se a cozer: quando os mandarem á meza, de feita humna gema de ovo em humna colher de caldo com çumo de limão, deite-se em cada papel hum pequeno deste molho por

hum buraco, para que vá a carne mais branda.

Este picado serve para qualquer casta de pasteis de gallinha, perum, ou qualquer carne.

2 *Pasteis de passarinhos.*

Assogados em meio attratel de toucinho duas duzias de passarinhos com lhamas tal ladinhas de lombo, se for tempo de porco, e eniperados com todos os adubos picados, ponha-se a esfriar depois de cozidos. Constaõ estes pasteis de tudo o que dissemos acima. Fazem-se duas caixinhas, mettendo-lhe dentro os passaros, põem-se a cozer, e manda-se á mesa.

Tambem se fazem de gallinhas, frangãos, pombos, rolas, mas tudo cortado em pequenos.

3 *Pasteis de lombo de vaca.*

Hum lombo de vaca de conserva, estando já mais de meio assado, ponha-se affogar em meio attratel de toucinho em talhadas; como estiver affogado, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada, e limaõ. Feitas as caixas de massa, como os pasteis communs, coza-se

com a carne dentro, e mandem-se á meza.

Tambem se fazem de lombo de porco, vitella, e cabrito: porém cabrito leva açafraõ.

4. *Pasteis de tutanos.*

Duas duzias de tutanos, passados por agoa quente, e cortados em pequenos, ponhaõ-se a cozer em hum arratel de açucar em ponto de expadana: como estiverem cozidos, deitem-lhe huma duzia de gemas de ovos batidos com algum paõ ralado pouco para engrossar, cozidos ponhaõ-se a esfriar. Amassem entre tanto huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, quatro ovos, manteiga de porco, e hum golpe de vinho branco; sovada muito bem a massa, e feitos della os pastellinhos pequenos; cortados com a carretilha, frijaõ-se em manteiga de porco, passando-os por hum arratel de açucar, e cuberto de canella, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem pastelinhos de ovos moles, ou de amendoas, levando huma quarta dellas muito bem pizadas em lugar de tutanos.

5 *Pasteis de ubre de vaca.*

Cozido o ubre da vaca, e cortado em talhadas, ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho, e huma gota de agoa; tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como acima dissemos) fação-se humas caixas sem tampa do tamanho de huma laranja, depois de cozidas enchaõ-se do ubre com ovos batidos por cima, que lhe sirvaõ de tampa, çumo de linaõ, e açucar; ponhaõ-se a córar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pasteis de linguas de carneiro, ou de vaca, de peirinhos de carneiro, ou de cabrito.

Veja-se o Index, e achará pasteis de outras cousas.

CAPITULO XIX.

De tortas.

PRIMEIRO PRATO.

Torta de carneiro.

TRes arrateis de carneiro muito bem picado com meio arratel de toucinho, seis ovos, e cheiros, ponha-se a afogar com hum colher de caldo, e hum golpe de vinagre; como estiver afogado, tempere-se com todos os adubos, coalle-se com quatro ovos, para que fique a carne bem enxuta, e ponha-se a esfriar: logo tomem a massa com agoa, e sal, e sóvem na muito bem, fação o folhado Francez, ou o que quiserem, e sendo o folhado de mantas, ponha-se seis por baixo, e seis por cima: como estiver a carne na torta com duas gemas de ovos picados por cima, e acabada de fazer coza-na em lume brando, e mandem-se á meza.

Esta torta tam bem leva, se querem, gallinha, frangãos, pombos, cabrito, lingua, de talhadas de presunto.

2 *Tortas de pombas, e natas.*

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigellas de rata, doze gemas de ovos, e meio arratel de açúcar, cravo, nella, faça-se a torta, coza-se, e mande-se á meza.

3 *Torta de toucinho.*

Porha-se a cozer em hum tacho co-vo hum arratel de toucinho bem picado, com hum arratel de amendo-as muito bem pizadas, e hum arratel de açúcar em ponto de espadana; como estiver cozido, deite-lhe almiscar, ou amber, carella, e cravo da India: coalle-se com oito gemas de ovos, e porha-se a esfriar; faça-se a massa de hum a oitava de farinha com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, meio arratel de açúcar, e hum côpo de vinho branco, depois de sovada façã-se dois bolos, sobre hum delles porha-se o dito toucinho, e cubra-se com outro bolo, lavrada muito bem a torta, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

4 *Torta de presunto agro doce.*

Cortem-se em talh finhas dois arrateis de presunto, depois de haverem esta-

do vinte e quatro horas de molho, coza-se em hum arratel de açucar em ponto de espadana, com hum copo de vinho branco, canella, e cravo da India tudo inteiro, e noz noscada rallada, e ponha-se a esfriar: feita a massa na forma dos pasteis communs, façã-se dois bolos, ponha-se sobre hum delles o prezunto com alguma calda, e cubra-se com o outro: feita a torta, coza-se em lume brando, deitem-lhe a calda que ficou, em que se cozeo o prezunto, por dois buracos, que lhe haõ de fazer no meio, e mande-se bem quente á meza.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEIRO PRATO.

Empadas de vitella.

Corta-se a vitella em pedaços, cada pedaço lardeado com talhadinhas de toucinho, salpimentado na fórma seguinte: a saber, salsa picada, pimenta, sal, golpe de vinagre, e assim se botará de

conserva de vinho, e alhos, ou vinagre de alhos, e folhas de louro, estará na conserva hum ou dois dias, depois se tomará hum pouco de toucinho, e se pique com alguma salsa; çumo de limão com todos os adubos, pimenta, e cravo. A massa será de farinha boa, amassando-se com ovos, manteiga de vaca, e sal, a manteiga será primeiro lavada, então se porá na caixa da empada talhadinhas de toucinho, que estejam picadas com salsa, e limão, apartadamente por baixo, e em cima dellas a carne, e por cima da carne outra ordem de talhadinhas de toucinho, como as debaixo, e cuberta a tampa da empada se manda a cozer

2 *Empadas de carneiro.*

Ponha-se a affogar em toucinho picado dois arrateis de carneiro da perna sem ossos, e lardeado com lardos de toucinho; como estiver meio affogado, tempere-se com todos os adubos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e duas folhas de louro seccas, e depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar amassadas huma citava de

farinha, com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, façaõ huma caixa, em que se ponha o carneiro com molho Feita a empada, e cozida mande-se á meza.

Deste modo se podem fazer empadas de qualquer modo.

3 *Empadas de gallinhas.*

Affogue-se em meio arratel de toucinho huma gallinha inteira; depois de affogada, dando-lhe huns golpes nas juntas, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo amassando huma outava de farinha com meio arratel de manteiga, e tres ovos, faça-se della huma caixa, em que caiba a gallinha com o molho: cozida mande-se á meza

Deste modo se fazem empadas de frangãos, pombo, perum, rolas, torcos, ade, lombos de vaca, ou de porco, mas com agraço, ou limaõ.

4 *Empadas de perdizes*

Depois de entezadas em agoa duas perdizes, lardeem-se muito bem com lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos, muito bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos: amassada a massa com meio

arratel de manteiga, fazendo della hum bollo grande, ponhaõ-se nelle as perdi-
zes com o toucinho picado por baixo,
e por cima, e duas folhas de lóuro; fe-
chem a empada c' m. repologo grosso,
para que quando se cozer não arrebente,
depois de cozida mande-se á meza.

Deste modo se faz coelho, lebre,
ou vitella.

5 *Empada de tordos.*

Affogem-se em meio arratel de tou-
cinho picado seis tordos; como estive-
rem meios affogados, tempere-se com
todos os adubos, e ponhaõ-se a esfriar:
logo amassando-se huma oitava de fari-
nha com meio arratel de manteiga, e
quatro ovos, faça-se huma caixa, em que
se mettaõ os tordos com o molho do affo-
gado, temperando se com bem hum.õ;
depois de cozida mande-se á meza.

Assim se fazem frangãos, pombos, e
rolas.

6 *Empadas Inglezas.*

Depois de affogados dois arrateis de
carneiro muito bem picado e tempera-
do com vinagre, e todos os adubos pi-
zados, ponha-se a esfriar; cozida huma

lingua de vaca, hum arratel de presunto na panella, e affogados em huma quarta de toucinho, temperados com todos os adubos, e bem limão, ponha-se tudo a esfriar: amassando-se entre tanto huma quarta de farinha com hum arrate de manteiga meio arratel de assucar, seis ovos, e hum golpe de vinho branco, depois de muito bem sovada a massa, fação-se della dois boles; em hum ponha-se a carne picada, sobre ella os pombos, logo a lingua, e sobre a lingua o presunto, e aperfeiço-se a empada cobrindo-se com outro bolo, e fazendo-lhe repolego á roda, ponha-se a cozer: como estiver cozida, unte-se com ovo batido, cubra-se de açucar em pó, ponha-se a corar, e mande-se á meza.

Tambem em lugar de pombos lhe podem pôr gallinhas, ou frangãos.

Deste modo se fazem pastelões re-dondos, mas não levaõ carne picada.

7 *Empadas Francezas.*

Ponha-se a derreter dois arrateis de toucinho picado com huma cabeça de alhos, entrem-se nelle huma gallinha, e dois pombos, tudo inteiro, e quatro

arrateis de lombô em tallidas, tempe-
ra-se com todos os adubos, e ponhaõ-se
fôra em humna frigideira a esfriar: e affo-
guem-se logo nesse mesmo toucinho duas
perdizes inteiras, e hum coelho em pe-
daços, e ponhaõ-se a esfriar amassada
humna quarta de farinha em agoa, e sal,
e sovada muito bem, faça-se deêla folha-
do Francez com hum arratel de mantei-
ga de vaca, dividida a massa em dois
bolos, em hum ponha-se toda a carne
em camas com bem pimenta, e limão,
cubra-se com o outro, lavrando a em-
pada á roda do modo que quizerm,
ponha-se a cozer; e como estiver meia
cozida, abrindo lhe hum buraco por ci-
ma, deitem-lhe p r elle o molho, que
ficou do alfogado: acabem-na de cozer
e mandem na á meza.

8 *Empadas de perum sem asso.*

Faça-se hum perum sem osso da mes-
ma maneira que gallinha sem osso fol.
26 lavrando-os muito bem com lordos
de toucinho sa pimentado, amassaem lo-
go humna quarta de farinha, fazendo a
massa bem tenra, ponhaõ nella perum,
salpimentando o por fôra, fechem a em:

pada muito bem, ponha-se em huma ponta os pés do perum, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mande-se á meza.

Tambem se faz de gallinhas, frangãos, e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitella recheado.

9 *Empadas de lombo de vaca.*

Depois de meio assado hum lombo de vaca cortado em talhadas, e lardeado com toucinho salpimentado, faça-se a caixa de huma oitava de farinha amassada com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, metão-lhe dentro o lombo com meio arratel de toucinho picado, pimenta, cravo, çumo de lumaõ, e quatro folhas de louro seccas; como estiver cozida mande-se á meza.

O mesmo se faz de lombo de porco, e vitella.

10 *Empidos salchichadas.*

Piquem-se quatro arrateis de carneiro da perna muito bem limpo; com meio arratel de toucinho; depois de picado deem-lhe sal, pimenta, cravo, noz

noçcada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mandem esta carne do sepo para a taboa da massa, e fação della hum bolo bein estendido, cõbrindo-a por cima com lardos de toucinho salpimentando-a, e borrifando-a muito bein de vinho, dobrem-na como folhado de rolo para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amassada huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga de porco, é muito bein sovada, faça-se della hum bolo grande, em que ponhão a carne com folhas de louro por cima; fechem a empada a modo de meia lua coza-se muito devagar: come-se fria esta empada, e anda toda a semana na meza.

Deste modo se fazem com coelho, lebre, veado, e javalí; em lugar do louro se lhe deite salsa, tomilho, e mangerona.

II Empadas de javali.

Huma perna de javalí depois de cozida em agoa, e sal; coza-se em vinho com salva, e mangerona; como estiver cozida, lardec-se com lardos de toucinho, salpimentando-se muito bein; logo amaçando-se meio alqueire, de fari-

inha de centeio, ou de trigo, com manteiga de porco, faça-se hum bolo grande, em que eiba a perna inteira, e deitando-lhe tomilho, e mangrona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer de vagar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella, porco manso, lombos, viado, corço, gama, e cervo.

12 *Empadas Romanas.*

Faça-se hum pastelaõ de meio alqueire de farinha amassada em agoa, e sal, cobrindo o por cima como empada; como estiver frita, assopre-se por hum buraquinho, para que fique bem cheia de vento; depois de muito bem cozida, abraõ lhe no fundo hum buraco redondo, por onde lhe mettaõ duas, ou tres duzias de passaros vivos, e tapando o buraco com a mesma massa, mande-se á meza.

Tambem se faz de pombos, ou coelhos vivos.

13 *Empadas de Pés de porco.*

Depois de muito bem cozido os pés de porco, tirados os ossos, e se os quiserem doces, passados por açúcar em

ponto: tempera-se com especies, e depois de frios metta-se cada pé em sua empada, partida pelo meio, e mande-se á meza.

Tambem se faz de lombo de porco com torresmos de prezunto salpimentados.

SEGUNDA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios guizados de peixe, mariscos, heruas, frutas, ovos, lacticinios, conserva, e toda a sorte de doces.

CAPITULO I.

De peixes.

Como ninguem tem necessidade dos preceitos da arte para o modo de cozinhar peixes ordinarios, suppondo, que todos sabem por common uzo cozer, frigar, assar hum peixe, nos não dilatamos nesta materia tão vulgar; por isso principiamos logo a dar noticia nesta segunda parte de alguns peixes mais particulares. Se nos parece digno de advertencia dizermos o tempo em que os peixes são melhores, e mais salutiferos; porque os linguados do Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras, e Pescadas, são sempre bons em todo o anno, e as Lampreas no tempo que ha. Porém Sáveis, Gorazes, Cachuchos, Ruballos, Bogas, e

Tamboril em Janeiro, Fevereiro, e Março: Congros, Sargos, Abroteas, e Eiroz; em todo o tempo de Janeiro até Setembro: Cibas, e Cações de Fevereiro até o fim de Maio. Pargos, Douçadas, Fanecas só em Março, e Junho; Chernes, Tainhas, e Carapáos em Junho, e Agosto; Salmonetes, Vezugos, e Chopás em Agosto, Setembro, e Outubro; Sardinhas, e Arraia em Novembro, e Dezembro. Isto supposto, tratamos em primeiro lugar dos peixes, e do seu recheio para tudo o que quizerem.

1 Peixe frito em manteiga.

Tomará-se em huma tigella huma pequena de manteiga, e a por-se a derreter em pouco lume, e derretida se lhe vá tirando a escuma; e ficará o sal no fundo, então se deite a dita manteiga em huma frigideira, onde se ha de frigar o peixe, e preparado este se vá frigindo tudo o que quizerem: depois de frito se lhe faga o molho, ponha-se huma tigella nova e se irá tirando com huma colher, para que se não corte a dita manteiga, e lhe deitem duas ou tres gemas de ovos; conforme a quantidade do peixe como de

limão, e se deite tudo em cima do peixe, e com seus ramos de salsa, e rodas de limão por cima se mande á meza.

Este molho se faz tambem para peixe cozido

2 *Recheio de peixe.*

Picadas duas postas de pescada sem pelle; nem espinha, ponhaõ-se a frigir duas cebolas picadas com salsa, e deitam-se na mesma frigideira dois ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalha em os ovos: logo misture se tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais tres ovos crus, e cinco reis de pão rallado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre, e limão: como estiver temperado este picado, se pó le rechear com elle qualquer peixe que quizerem.

Com este picado se podem rechear ovos, beringéllas, cebolas, chicorias, alfaces, couves, nabos, alcaxofras.

Tambem delle se fazem capellas, almondegas, trouxas, e tudo o mais que quizerem, acrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

3 *Caril para qualquer peixe.*

Affogad.s duas cebolas bem picadas em hum quartá de manteiga de vaca, deitam-lhe huns poucos de camarões, ou amejoas, com leite, hum quartá de amendoas, e cozendo-se tudo até que fique hum tanto grosso, tempere-se de adubos. Feito isto, coza se meio arratel de arroz em agoa, e sal, ponha-se no prato, e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem, cozidas em agoa, e deite se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril, para carne, mas não leva marisco.

4 *Conserva de peixe.*

Ponha-se em conserva de vinho, vinagre, alhos, ouregos, e sal, duas postas de peixe que quizerem, espaço de duas horas: tirado o peixe de conserva, assado, e posto no prato, faça-lhe hum molho de hum pouca de conserva em que esteve, com hum golpe de azeite, e deitando-o por cima do peixe, mande-se á meza.

Esta conserva serve para todos os peixes.

5 *Escabeche.*

Ferva-se em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado com agoa, hum pouco de azeite, sal e folhas de louro, çumo de limaõ, e de lima, e gengibre pizado com as mais especies pretas. Como isto estiver fervido, temperem-se do que lhe fôr necessario, provando-a, para que não fique forte o escabeche: e sempre se fará a quantidade conforme for a do peixe, para que houver de servir

6 *Peixe Marisco.*

Mettaõ-se em huma panella duas postas de qualquer peixe, com meio arratel de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, e todos os adubos inteiros: tapada a panella, e barrada por fora com massa, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, deite-se o peixe sobre fatias, e com limaõ por cima mande-se á meza

Deste modo se fazem também linguados.

7 *Ciba em gigote*

Depois de coz da huma ciba, piquem-se as, e ponhaõ-na a ferver em huma fri-

gideira com azeite, vinagre, e pimenta; logo que acabar de ferver mande-se á meza.

Este gigote serve para todo o peixe.

8 *Lamprea assada.*

Lavada, e limada huma lamprea em agoa quente, tirem-lhe os dentes, o fel; e as guelras que est. ão com elle, e dem-lhe hum golpe no meio das guelras, e outro no embigo, para que tirando-se a tripa, não suje a lamprea por dentro: tirada a tripa, ponha-se a lamprea sobre huma frigideira, para nella escorrer o sangue: logo assando-a no espeto, tomem-lhe o pingo na mesma frigideira; depois de assada a lamprea, tempera-se o molho da frigideira com hum golpe de vin o, çumo de huma laranja, noz-noscada, e todos os adubos, e mande-se á meza apartado da lamprea.

9 *Lamprea cozida.*

Limpa, e consertada huma lamprea, (como acima dissemos) ponha-se em huma frigideira hum golpe de vinho, outro, de azeite, vinagre e çumo de duas laranjas azedas; esteja neste molho em quanto affogaõ meia duzia de al.os porros

com golpe de azeite; estando meios afogados, mettaõ-lhe dentro a lamprea inteira, e cobrindo-a de agoa, ponha-se a cozer: como estiver quazi cozida, deitem-lhe o molho em que esteve com pimenta, cravo, noz noscida: depois de cozida mande-se á meza sobre fatias.

10 *Lamprea em conserva.*

Depois de limpas huma, ou muitas lampreas, na fórma que temos dito, mandem-nas assar no forno em huma frigideira com o sangue, hum golpe de azeite, pimenta, e sal por cima como estiverem assadas, tirem nas do molho, e este mesmo molho ponhaõ-no a ferver com meio quartilho de azeite, meio quartilho de vinho branco, hum pouco de vinagre, que naõ faça a calda muito forte, e estando fervendo, temperem-na com pimenta, noz noscida, e tres, ou quatro folhas de louro secco, e ponhaõ-no a esfriar, mettaõ se as lampreas em hum barril, e deitem-lhe por cima o molho frio, cobrindo-as bem do molho; tapem o barril.

11 *Empada de lamprea.*

Limada, e consertada a lamprea,

ponhão-na em huma frigideira cova para escorer o sangue, golpeando-a com cinco ou seis golpes, para que se possa enroscar, e temperem-se com hum copo de vinho, e meio copo de vinagre, laranja, sal, pimenta, cravo, noz moscada: faça-se logo a caixa de massa bem dura; e mettendo-lhe dentro a lamprea com mollio, ponha-se a cozer; começando a ferver, tirem-lhe o mollio por hum buraco occulto; e como se acabar de cozer, mandem-na á meza; e o mollio em huma tigella.

Deste modo se fazem empadas de trutas, e salmão fresco.

12 *Salmão fresco.*

Depois de limpo o salmão, faça-se huma calda de duas partes de vinagre, hum de vinho, e outra de agoa, hum mollio grande de salsa, e bem pimenta pizada, e ponha-se a cozer: como ferver, mettrão lhe o salmão, e estando cozido, tire-se fóra, e coma se frio. Nesta mesma fórma anda na meza todo o tempo que dura.

Deste modo se cozem trutas.

3 *Solho de conserva.*

Depois que estiver o solho em conserva de vinho, vinagre, e alhos (mais vinho, que vinagre) ponha-se a assar, e depois de assado a esfriar: ferve se logo a metade da calda em que estiver, com outro tanto azeite, todos os adubos pretos, e humas folhas de louro seccas: como tiver fervido; tempere-se do que lhe for necessario, e ponha-se a esfriar. Nesta conserva se mette o solho frio, e he para se ir comendo logo: porém se se ouver de guardar, ou mandar para fora, deitem-lhe menos vinagre.

Esta mesma conserva serve para salmão fresco, atum, e agulha.

Tambem serve para qualquer caça meia assada.

14 *Empadas de solho.*

Ponha-se a cozer hum posta de solho de dois arrateis, com hum quartilho de vinho, hum quartilho de vinagre, outro de agoa, hum cabeça de alhos pizada, hum ramo de oregão, duas folhas de louro, sal, a pimenta; e como estiver meia cozida, deitem-lhe hum golpe de azeite: depois de cozida, ponha-se

a esfriar em humia fregideira, na qual deitem humia pequena de calda em que e cozeo, temperando-se com todos os adubos, çumo de limão, e hum golpe de bom azeite, ou humia pouca de manteiga: faça-se a caixa de humia oitava de farinha, e metendo-lhe dentro'o molho, coza-se em lume brando, e mande-se a meza.

15 Empadas de atum.

Duas postas de atum fresco depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, e vinagre, e alhos, ponha-se a assar no forno em humia frigideira com humia pequena de calda em que esteve, e hum golpe de azeite; como estiver meio cozido, tempere-se de todos os adubos pretos, e çumo de limão; faça-se a caixa de humia oitava de farinha, metendo-lhe atum com o molho dentro, ponha-e a cozer mande-se á meza.

Deste modo faz agulha.

Adubos pretos he cravo, canella, e pimenta.

15 Peixe inteiro assado, cozido, e frito.

Anale-se hum peixe em tres partes;

dando-lhe dois golpes , ficando a cabeça sendo huma parte , o meo a outra , e o cabo outra ; peguem-lhe pela cabeça , e pelo cabo , frijão-lhe o meo , e virando-o na mesma fórma , frijão-no da outra banda : depois de frito o meo , assem-lhe o cabo em huma grelha , de huma e outra banda ; como estiver assado , embrulhem a parte fria , e assada sem papel , e pegando-lhe com as mãos , cozão-lhe a cabeça em hum tacho de agua fervendo. Feito tudo isto , ponha-se o peixe em hum prato sobre huma empada sem tampa , e fação-se dentro tres caixinhas , para que em huma se ponha molho quente para assado , e outra molho frio para cozido , em outra escabeche para frito : como estiver feito , mande-se á meza.

17 *Empadas de salmonetes:*

Deitem-se os salmonetes em hum molho de azeite , e vinagre com todos os adubos pizados espaço de duas horas : amassando entre tanto a massa , fação-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por baixo , e por cima , e depois de cozidas mandem-se á meza.

Des:

Desta mesma sorte se fazem todas as empadas de peixe communs.

18 *Pratinhos de salmonetes.*

Depois de assados os salmonetes, faça-se huma potagem, frigindo em manteiga huma pequena de cebola picada, salsa, e alcaparras: como estiver frita, deitem-lhe por cima huma pequena de mostarda feita, e dando-lhe mais duas voltas na certãa, cubrão os salmonetes com esta potagem por cima, e mande-se á meza.

Desta sorte se fazem pratinhos de trutas, bogas, azevias, ou outro qualquer peixe miudo.

19 *Pratinhos de lamprea.*

Ponha-se a assar huma lamprea, tomando-lhe o pingó; depois de assada corte-se em talhadinhas muito delgadas, e deitem-lhe por cima o pingó com pimenta, e laranja, mandem-se á meza.

Tambem se fazem pratinhos de lamprea de escabeche, guarnecendo-os de alcaparras, e lamprea cozida.

20 *Pratinhos de azevias.*

Fritas as azevias albardadas com polme de farinha, e ovos, ponhão-se no pra-

pratinho com hum molhinho de escabeche, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peixe miudo.

Tambem se fazem de azevias assadas com molho de azeite, vinagre, e alcaparra.

21 *Torta de peixe.*

Pique-se humma pequena de salsa, e cebola muito bem, e ponha-se a affogar; depois que estiver affogada; piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a affogar nos mesmos cheiros com seu vinagre; como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camarões, ou ameijoas, ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira que quizerem; jeita, e cozida a torta, mande-se á meza.

22 *Tortas do Rio como se fazem; sua calda, ou conserva.*

Lavadas as frutas muito bem em agua, que não levem alguma arêa, as abrirão muito pouco sómente para lhe tirarem as gelras, e alguma tripinha, e depois terão em humma tigella, ou taixo hum

hum pouco de vinagre, agoa, salsa e temperado com sal, tudo a ferver; e estando fervendo se lhe deitarão dentro as trutas, que tomem sómente hum fervura, e tomada se tirem, e se porão em hum prato, ou onde houverem de ficar, e frio. A sua calda, ou conserva se fará assim.

Tomarão humna parte de vinagre, sendo forte, e duas de agoa; e sendo o vinagre branco, sejam partes iguaes, em quantidade que baste para ficarem cobertas as frutas; e esta agoa, e vinagre com humna pequena de salsa porá a cozer tudo, temperando-se com sal; e depois de ferver muito bem, se afastará do lume, e porá a esfriar, e depois de frio, se deitará sobre as trutas para que estejam frescas, e advirta-se que fiquem bem cobertas desta calda.

C A P I T U L O II.

Do marisco.

TOdas as cousas tem seus proprios tempos em os quaes a curiosidade, e experiencia descobrio melhores effeitos;

tos ; estes mesmos se achão no marisco ; porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos saboroso , e mais damnozo : esta he a razão porque as santollas , çapateiras , e amejoas , são melhores no Inverno. As lagostas , camarões , ostras , e bribigoens no Verão , e os mexilhoens , e camarões , no Outono : porém devem ser **escolh** dos desde a Lua nova até Lua cheia , porque então são mais cheios , e saborosos. Advirto que todas as vezes que digo adubos pretos , he cravo , pimenta , e canella.

1 Mexilhoens com achar.

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte , e como ferver , deitem-lhe canella inteira , e pimenta , vinagre , mostarda , e noz nescada , tudo mal pizado : depois de temperado o vinagre com estes adubos , passem por elles os mexilhoes , os quaes depois de passados , irão pondo em camas em hum boião , ou quartinho , e em cada cama deitem huns pós dos ditos adubos : como estiver cheio o boião , deitem-lhe o vinagre fervendo , e senão bastar para cobrir os mexilhoens , deitem-lhe vinagre frio , e
por

por cima sal , e azeite , que faça laço para se não corromperem.

Com esta conserva se fazem marmellos , cebolas , couves mercianas , e bringellas.

Tambem se fazem pepinos , e cinouras , mas hão de estar primeiro tres dias em salmoura , e tirando-se della , lavão-se em vinagre.

2 *Tortas de mexilhões.*

Pique-se muito bem luntia pequena de salsa , e cebola , e ponha-se a affogar , depois de affogada , deite-lhe os mexilhões com seu vinagre ; como ferverem ; tempere-se com ovos , e ponha-se a esfriar , feita a torta , e cozida mande-se á meza.

3 *Pratinho de mexilhões.*

Albardados os mexilhões de Aveiro (ou qualquer outros) e fritos em manteiga , passem-nos por molho de vinagre , alho , pimenta , laranja , e manteiga , e mandem-nos á meza.

O mesmo se faz de lostras , amejoas . e lingueiros.

4 *Bribigoens de tigellada.*

Lavados muito bem os bribigoens da arêa ,

a ca, pinhaõ-se a abrir em hum tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agua limpa, enxuguem-se em hum pano lavado, enfarinhando-os com huns pós de farinha, mandem-se ao forno em humia tigella com azeite, vinagre, alhos, e çem o de limão: depois de cozidos, mandem-se a meza na mesma tigella.

Deste mesmo modo se faz tigellada de mixilhões.

5 *Pasteis de bribigões.*

Depois de escascados os bribigões, e affogados com salsa, e cebola, temperarem-se com quatro gemas de ovos (como quem faz picado de peixe) fação-se os pasteis de folhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á meza quentes.

Deste modo se fazem pasteis de camarões, amejoas, ou mixilhões.

CAPITULO III.

De ervas

PRIMEIRO PRATO.

Cardos cozidos.

Limpes, e preparados os cardos, co-
zão-se em agua, depois de cozidos
ponhão-se a affogar huma pouca de ce-
bola picada com cheiro em huma quarta
de manteiga de vaca; como estiver alfo-
gada, deitem-lhe dentro os cardos cozi-
dos, temperando os com sal, meia cana-
da de leite feito de meio arratel de amen-
doas, e todos os adubos: coahe-se com
seis gemas de ovos batidos, e mande-se
á meza sobre fatias com çomo de limão
por cima.

2. *Cardos á Italiana.*

Ponhão-se a cozer em agua, e sal,
alimpando os primeiro muito bem, e cor-
tando-os do tamanho de hum dedo meia
davia de cardos; depois de cozidos,
affogue-se huma pouca de cebola pica-
da em meio arratel de manteiga: co-
mo

mo estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos, como se acabarem de cozer, tempere-se com adubos pretos, e mandem-se á meza com bem guiso de laranja por cima.

3 *Cardos de Fernão de Souza.*

Depois de cozidos os cardos em agoa muito bem picados, affoguem-se com cheiros, e manteiga, temperando-os com todos os adubos, e coalhem-se com gemas de ovos, (como carneiro picado) deitem-se em huma frigideira, e com ovos batidos por cima ponhão-se a côrar, e mande-se á meza.

4 *Trouxas de cardo.*

Picados, e affogados os cardos, (como acima dissemos) frija-se em hum ovo batido á maneira de huma filhoz espalmada, ponha-se nesta filhoz o cardo picado; e dobrando-a ponhão-se no prato, deste modo vñõ-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peixe picado; ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

5 *Bringellas recheadas.*

Limpas , e cozidas em ametades as bringellas , tirem-lhe os miolos , pique-se logo estes miolos com parte de bringellas , cheiros affogados em manteiga de vaca , pão rallado , ovos , queijo de Alem-Téjo : rechecem-se as bringellas com este picado , ponha-se em hum prato covo , ou frigideira , sobre fatias já u.ollhadas , com hum caldo grosso , feito de duas gemas de ovos , desfeitas em hum pequenino de caldo , em que se affogarão cheiros , coza-se em lume brando por baixo , e por cima , deitando-lhe primeiro o caldo , que ficou no affogado , e com canella por cima , e queijo rallado mande-se á meza.

6 *Bringellas recheadas de outro modo.*

Cozidas em ametades as bringellas , e esprimidas , tirem-lhe todo o miolo de dentro a humas poucas , e piquem outras : estas depois de picadas misturem-se com huma pouca de cebola , que ha de estar ao lume já frita em manteiga , e azeite ; deitem-lhe ortelã , e ovos e ús , e no mesmo lume se cozão , mexendo-

se até que fiquem bem secas : ponhão-se no taboleiro , ou cepo , piquem-se com ovos , pão rallado , e queijo , e tempere-se com azeite , canella , e todos os adubos : reche e use as bringellas com este picado , albardem-se com ovos , frijão-se , com canella , e azeite , e mande á meza.

Este mesmo recheio serve para dia de carne , dentado-lhe carneiro picado , ou bifes de carpeiro.

7 *Bringellas de tigellado.*

Cozidas as bringellas em quartos , e escaldeadas por dentro , abatam-nas hum pouco , coza-se em agua e sal e depois de espremidas , e enfarinhadas com farinha , ponhão-se em hum frigideira , (não caindo humas sobre outras) dentem-lhe por cima manteiga derretida , que as unte todas , e hum molho de vinagre destenperado com mel ; quanto baste para o fazer doce , e cravo pizado : coza-se no forno , e mande-se á meza com canella por cima.

8 *Alcaxofras.*

Lirapas as alcaxofras , tirem-lhe o tallo de dentro , e depois de muito bem cozidas , recheem-nas por dentro , e entre fo-

folha, e folha de maneira, que fiquem como hum pastel com o recheio, que quizerem: ponha-se em hum frigideira untada de manteiga com gemas de ovos por baixo, e por cima, a humra gota de caldo: coza-se de virar em lume brando por baixo, e por cima, coalhe-se com gemas de ovos, e mande-se a meza sobre fatias com canella por cima.

19 *Pratinho de alcaxostras.*

Escaldadas as alcaxostras, e cortadas as pontas, e pe dellas, affoguem-se em manteiga com cheiros; vinagre, e todos os adubos; coalhem-se de gemas de ovos, e mandem-se á meza com canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem cardos, e espargos.

10 *Torta de espargos.*

Cozidos os espargos com tres agoas; affoguem-se em cheiros, que hão de estar já ao lume affogados; depois de cozidos, e temperados com todos os adubos, e bem limão; coalhem-se com seis gemas de ovos, e fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar: faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, açúcar
ovos,

ovos, e vinho branco: como estiver feita com espargos dentro, coza se, e mande-se á meza.

Tambem se faz prato de espargos affogados, cono acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas de abobora branca, nabos, tallos de alface, de alcaxofras.

11 *Cinouras de putagem.*

Depois de cozidas as cinouras, fação-se em quartos, e affoguem-se em manteigs de vaca com azeite, e cebola: como estiverem affogadas, ponhão-se a cozer em hum panella em agoa quente, tempere-se com sal, vinagre, ou limão, todos os adubos, mel, ou açúcar, farinha fina bem torrada, e hum pequeno de caldo, em que se cozerão; depois de cozido mande-se á meza.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros, se querem.

12 *Cinouras de tigillada.*

Cozidas as cinouras, depois feitas em quartos, e passadas por polme de farinha, ponhão-se a frigar, vão-nas enca-mando em hum frigideira, e deitem-lhe por cima hum potagem, que se fará
af.

aflogando em manteiga de vaca hum pouco de perrexil , coentro , salsa , cebola , e orielãa , temperando-se com vinagre , canella , todos os adubos , mel , ou acucar , para que seja bem agra , e doce ; sobre esta poragem deitem-se seis ovos batidos , coza-se em lume brando por baixo , e por cima , e coráda mande-se á meza.

CAPITULO IV.

De laticinios , e alguns pratos diversos.

PRIMEIRO PRATO.

Ovos estrelados.

TOmem humma pequena de manteiga , e derretendo-a em humma frigideira , e deitando-lhe os ovos dentro , que se não esburagem as gemas , e então com humma colher ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem de coalher , e depois deitar-lhe pimenta por cima , e gomo de limão , e mandallos á meza.

2 Tigellada de queijo.

Deite-se no fundo de huma frigideira huma pequena de manteiga de vaca cozida, e huma cama de talhadinhas de queijo flamengo, (o qual se for salgado, lhe tirarão o sal, deitando-o de molho em agoa) sobre o queijo ponha-se outra cama de pão rallado com huns bocadinhos de queijo, e de manteiga, e huma colher de ovos batidos por cima: encha-se a frigideira destas camas, e abrindo-as com huma faca pelo meio, e pelas ilhargas, deitem-lhe açúcar clarificado, e mandem-na ao forno.

3 Tigellada de leite.

Depois de batida huma canada de leite com seis gemas de ovos, tres quaras de açúcar, pão de ló rallado, ou farinha, e huma pequena de agoa de flor, deite-se em huma frigideira, ponha-se a córar, e depois de córada com canella por cima manda-se á mcza.

4 Tortija de nata.

Bata-se huma pouca de nata com ovos, e açúcar de maneira, que fique o batido ralho, deite-se em huma torteira baixinha, untada de manteiga, não tendo

dô mais altura, que a de hum dedo, coalha-se ao fogo com pouco lume por baixo, e por cima, e ponha-se a esfriar: como estiver, deite-lhe tres golpes ao comprido, e tres atravessados, de modo que fiquem as trólijas quadradas; albardando-as com ovos batidos, e claras; frijão-nas em boa manteiga, e passem-nas por açúcar em ponto: ponha-se sobre fatias de pão de ló, e com canella por cima, mande-se á meza quentes.

Tambem se faz de pão rallado, ou farinha.

Do mesmo modo se fazem tortijas de fequijão.

5 *Torta de nata.*

Deitem-se em hum tacho seis tigelas de nata, humia duzia de gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, ou cinco reis de pão rallado, e hum arratel de açúcar em ponto: depois que tudo isto tiver muito bem batido, ponha-se a ferver, e como estiver grosso ponha-se a esfriar: faça-se a torta de folha de Francez, mettão-lhe a nata, coza-se e mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem de fe-

queijoens , e de leite ; mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas , almojavenas , e pastellinhos pequenos em fórma de meia lua.

Tambem se recheão paens de dez reis, tirando-lhes o miolo , e em seu lugaa metendo-lhes natas , e mandem-se corados á meza.

6 Almojavenas de requeijão.

Bate-se em hum tacho hum requeijão com seis gemas de ovos , meio arratel de pão de ló rallado , meio arratel de açúcar , huma quarta de manteiga de vaca , e agoa de flor ; deite-se este batido em huma torteira , coza-se nella , fação-se as almojavenas , e passadas por açúcar com canella por cima mande-se a meza.

7 Arroz doce.

Enteze-se em agoa hum arratel de arroz , e depois coza-se com huma canada de leite , e hum arratel de açúcar , e agoa de flor , como estiver cozido mande-se á meza com canella por cima.

8 Torta de arroz.

Entezado hum arratel de arroz em meia canada de agoa , coza-se em hum
ar-

arratel de açúcar em ponto; coalha-se com seis gemas de ovos, deitem-lhe agoa de flor, canella, e ponha-se a esfriar; faça-se a torta de folhado, coza-se, e mande-se á meza. E se for leite, he melhor.

9 *Melicias.*

Cozão-se em hum tacho meio arratel de amendoas pizadas com hum arratel de açúcar em ponto, cinco réis de pão rallado; hum pequeno de mel branco, almiscar, canella, e cravo da India, e meio arratel de manteiga de vaca; como isto estiver duro, faça-se as melicias em tripa de porco, e passando-as por agoa quente, ponhão-se a enxugar em huma cana: come-se em dia de peixe, assando-as em huma frigideirinha.

10 *Morcellas.*

Deite-se em hum alguidar arratel e meio de pão de centeio, ou de ralla, e passado por huma peneira ralla, com arratel, e meio de manteiga de vaca frita, e mexendo-se primeiro muito bem com huma colher, abafem-no hum pouco; deitem-lhe logo hum arratel de amendoas bem pizadas; e misturando tudo;
po-

ponha-se a cozer com dois arrateis, e meio de açúcar clarificado, duzia e meia de ovos batidos com meias claras, sete oitavas de cravo pineirado, pimenta pouca, e dois dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deitem-lhe por cima hum oitava de canella peneirada, fação-se as morcellas em tripa de porco direita, e não sejam cheias, e ponhão-se a enxugar em hum cana em parte que lhe não dê fumo.

11 Cuscús como se faz.

Tomem hum quartta de farinha da terra peneirada pela peneira branca, e ralla, borem-na no alguidar da massa, se vá burrifando com limitada agoa, e trocendo-se nas mãos com muita força só para hum banda, de sorte que fique em granitas, e como estiver toda a farinha feita desta fórma, se deitará em hum joeira, e se joeirárá, e o que ficar de cima são os cuscús, e o que for abaixo se tornará a burrifar com o mesmo burrifador fino, ou com hum ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue, e na agoa com que se burrifar a farinha se ha de ter delido hum-

hum bocado de formento; e acabgã esta farinha da fórma dita, se botarão os cuscús dentro em hum cuscuzeiro forrado muito bem de papeis por dentro, e se porá ao fogo huma panella de ferro, ou de barro em huma tiempe com agoa, e fervendo bem se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella, e como estiver cozido o cuscús, que sabendo a pão cozido, então se tire para fora, e torne a ir ao alguidar a desfazer-se tambem com grande força só para huma banda, e estando desfeita se porão ao sol a seccar, e durar. E nesta fórma se faz cuscús.

Quando se ouver de comer, se faz o caldo á parte em huma tigella como quizerem, ou de carne, ou doce, ou como se faz para aletria; feito o dito caldo, e fervido, se tira o lume, e por cima se lhe deitão os cuscús, e se deixa enxugar, e assim feito se poem nos pratos com canella por cima, e se manda á meza.

Assim se faz o 'caldo para aletria

CAPITULO V.

De pasteis , e tortas doces.

PRIMEIRO PRATO.

Pastelinhos de boca de dama.

A Massemen huma oitava de farinha com meio arratel de açúcar , e tres gemas de ovos ; depois de bem sovada , e dura , fação-se os pastelinhos do tamanho de dois tostões , e de altura de dois dedos , e ponhão-se a cozer vazios ; como estiverem meios cozidos , enchão-se de manjar real , e córem-se com a tampa de brazas , ou mande-se ao forno , e córados mande-se á meza.

2 Pastees de cidrão,

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão , e ponhão-se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açúcar em ponto , agoa de flor , e almiscar , depois de bem cozido , feitas as caixinhas de massa tenra , do tamanho de hum cruzado , e cozidas vazias enchão-nas com o polme do cidrão ,

drão, e ponhão se a cozer com açúcar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3 *Pastelinhos de manjar branco.*

Bate-se humia duzia de peles de manjar branco com seis gemas de ovos, e agoa de flor: como estiver bem batido, fação-se as caixinhas (como acima dissemos) cubertas com açúcar de pastilhas por cima, e córadas mande-se á meza.

Tambem se fazem de massa fria da feição de meia lua.

Do mesmo modo se fazem de manjar real, ou de nata cozida.

4 *Pastelinhos de ovos molles.*

Deitem-lhe quinze gemas de ovos em hum arratel de açúcar em ponto alto, e mexão-se muito bem até ficarem bem grossos: fação-se logo as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, enchão-se dos ovos; coão-se, e passados por açúcar em ponro, mande-se á meza.

5 *Tortas de ginjas.*

Tirem-se os pés a dois arrates de ginjas, passem-nas por agoa quente, e tirando-lhe os careços, ponhão se a cozer em dois errateis de açúcar em ponto com

com canella, e cravo da India; e como estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar: faça-se folhado Francez, amassando huma oitava de farinha, e depois muito bem sovada, estende-se esta massa na taboa muito bem estendida: ponhão-lhe por cima hum arratel de manteiga de vaca, vão virando a massa que não appareça a manteiga, e fação-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o pão da massa, faça-se a torta, metirão-lhe as ginjas, e untando-a, mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descubertas.

6 Tortas de agrão.

Depois de escaldados em agoa fervendo dois arrateis de bagos de agrão; passem-se por agoa fria, e ponhão-se a ferver em dois arrateis de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, cinco reis de pão rallado para engrossar, ambar, e almiscar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta de folhado Francez, e depois de cozida mandem-se á meza.

7 Torta de limão.

Ponha-se a córar em duas agoas ferven-

vendo humia duzia de limoens em talhadas delgadas com toda a grainha fóra até que não amarguem: logo acabem-se de cozer em arratel e meio de açúcar em ponto; como estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar; depois que a torta estiver feita de folhado, metão-lhe dentro, ponhão-lhe humia cama de talhadas de cidrão por cima, fechem-na, e depois de cozida, mandem-na á meza com açúcar por cima.

8 *Torta de Marmellos.*

Depois de escaldados dois arrateis de marmellos em quartos, ponhão-se a cozer em arratel e meio de açúcar com cravo, canella; e como estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar; fação-se ovos reaes de humia duzia de gemas de ovos em hum arratel de açúcar, e ponhão-se a esfriar: mettão-se os marmellos na torta com a sua calda, canella, e ovos por cima, fechem-na, e depois de cozida mandem-na á meza.

Deste modo se faz tortas de camoegas, e de outra qualquer frute.

9 *Torta de manjar real.*

Batão-se seis tigillinhas de manjar real,

real, com meia duzia de gemas de ovos, e agoa de flor; como estiver muito batido, faça-se a torta de folhado Francez, mettão lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mandem-na á meza.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

C A P I T U L O VI.

De manjar real e manjar branco.

PRIMEIRO PRATO.

Manjar real.

DEite-se em hum tacho hum peito de galinha meio cozido, e desfiado, e desfaça-se muito bem, delindo-a no mesmo tacho com a colher; misrure-se com o miolo de hum vintem de pão ralado, humna quarta de amendoas bem pizadas, e dois arrateis e meio de açúcar em ponto de espadana; depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse; como estiver grosso, deite-se nos pratos, e mandem-se á meza.

Man

2 *Manjar branco.*

Depois que hum peito de gallinha estiver meio cozido, desfiado, e desfeito em hum tacho, com a colher deitem-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açúcar, e arratel e quarta de farinha de arroz, e mexendo-se ao cozer; em quanto se vâ cozendo deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e hum arratel de açúcar; como estiver cozido (que se pôde conhecer, se mettendo-lhe a ponta de huma faca, despegar lizo) deitem-lhe agoa de flor, tire-se do lume, e corre-se em peles.

Do mesmo modo se faz de peixe; ou de lagosta em lugar de gallinha.

3 *Manjar branco amarello.*

Logo que estiver mais de meio cozido hum peito de gallinha desfiado, e desfeito com a colher em hum tacho, com canada e meia de leite, dois arrateis de açúcar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite; como estiver quazi cozido, deitem-lhe ovos moles, quantidade de huma duzia de gemas; e de-

depois de cozidos , agoa de flor : tire-se do lume , e deite se nos pratos.

4. *Manjar branco banhado.*

Desfiado hum peito de galinha; meio cozido , ponha-se a cozer em hum tacho com canada e meia de leite , e arratel e meio de farinha de arroz ; em quanto se for cozendo vão-se lhe deitando tres arateis de açúcar em pedra pouco a pouco , e lasca a lasca : como estiver cozido , deite-se em huma bacia , faça-se em bolinhas de feitio de ameixas garagoanas , ponhão-se a córar no forno , e cubra-se de açúcar.

5. *Manjar branco de peros.*

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite , meia dúzia de peros grandes , ou huma dúzia dos pequenos limpos , e porados , e sem pevide , depois que estiverem meios cozidos , deitem-se em hum tacho , destação-se com a colher , e deitando-lhe duas canadas de leite , dois arateis de açúcar , e hum arratel de farinha de arroz , ponha-se a cozer ; em quanto se for cozendo refresque-se com meia canada de leite , deitando-lho pouco a pouco ; como estiver cozido , deitem-lhe
 agoa

agoa de flor, tirem-no do lume. e ponhão-no nos pratos.

9 *Manjar branco assado.*

Depois que estiver bando muito bem hum pouco de manjar branco com hum ou dois ovos, (conforme for a quantidade) e hums pds de farinha, vá-se deitando colher e colher em humã torteira, que ha de estar sobre humas brazas, apartado cada montinho de manjar, afastando hum do outro com lariuhã por baixo, córem-no com a tampa de brazas; e comó estiver assado, ponha-se no prato com açucar de pedra raspado por cima, e mande-se á mesa.

7 *Fruta de manjar branco.*

Botão-se em hum tachio seis tigellas de manjar branco, com doze gemas de ovos, e hum arratel de açucar em pó, dem-lhe humã fervura para que engrosse, e ponha-se a esfriar: amasse-se humã oitava de farinha com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, e humã quarta de açucar; como estiver sovada, fação-se dois bolos, e estendão-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados, ponha-se sobre hum delles o pol-

polme batido todo , e estendido ; cubra-se com o outro bolo , e cortando-se com a carretilha a modo de fartes , frijão-se em manteiga ; e passados por açúcar , mandem-se a meza.

C A P I T U L O VII.

Doces de massa.

PRIMEIRO PRATO.

Argolinhas de amendoas.

Tomarão hum arratel de açúcar , e o porão em ponto de cabello , e tanto que o estiver , tirem o tacho do lume , e selhe deite hum arratel de amendoas muito bem pizadas em hum gral , e huns pós de farinha que baste para se cozerem muito bem até alimparem bem o tacho , e veção se se podem tender as argolinhas , e tendidas se pouhão as esfriar , e se mandem ao forno , quando vierem se cobrirão com hum arratel de açúcar posto em ponto de fio baixo.

2. Empanadilhas de grãos.

Tomarão hum arratel de açúcar , e
meio

meio arratel de amendoas bem pizadas ; e grãos na mesma fôrma os que parecerem necessários , limpo , e coado o açúcar , posto em ponto de espadana se tira o açúcar do lume , e se lhe vai deitando humna mão cheia de amendoas , outra dos grãos , tudo desfeito até que fiquem todos os grãos , e amendoas deitadas (os grãos se lhe quizerem deitar mais , o farão) ficando a especie grossa como de fartes , e mexido tudo fôra , se torna a pôr ao lume , mexendo-se sempre no fundo , que se não pegue no tacho , e feito se tire o tacho do lume , e se deite a especie em hum prato a esfriar. Depois se toma a massa que quizerem , feita com manteiga , e açúcar , sovada , e estendida se lhe vai mettendo a especie dentro , como quem faz fartes , e então se frepem em manteiga , ou em azeite , como quizerem , e se passam por açúcar em ponto. Se se não a quizerem frigar , se mandão ao forno , e depois se passam pelo açúcar em ponto , e cobrem-se de canella.

3. *Asquecidos.*

Tomarão oito ovos , dois com claras , e seis com gemas somente , e as

deitarão em cima de hum arratel de açúcar em pó , posto em hum tacho , ou alguidarinho , e baterão tudo muito bem ate que fique alvo , e grosso , e lhe irão deitando hum arratel de farinha da terra , e sempre mexendo sem parar. E irão tirando aos bocadinhos rolando-a na mão , embrulhando-o em alguma cousa de farinha para que se não pegue , e se irão pondo nas bacias , que estarão untadas com manteiga , e mandarão ao forno.

4 *Fartes de especies.*

Tomarão oito arrateis de açúcar em ponto de fio abaixo , e lhe deitarão quatro arrateis de anedoadas muito bem pizadas , e hum arratel de cidrão em bocadinhos delgados , e pequenos ; cravo , canella , herva doce pouca , e ferver-se-ha pouco , e se tirará o tacho do lume , e se lhe deitará huma quarta de pão rallado por medida ; e o sinal de estar feita esta especie , he botar em cima da especie hums pós de pão rallado , e por-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto , e se deita em prato a esfriar , tome-se então a massa feita com manteiga , e açúcar , e se vão fazendo os fartes , e feitos se mandão ao forno.

Quei-

5 *Queijadinhas de amendoa.*

Arratel e quarta de açúcar posto em ponto de fio abaixo; como estiver neste ponto, lhe deitarão fóra do lume hum arratel de amendoas muito bem picadas, desfazendo-a com colher quando se vai deitando, e a tornem a pôr ao lume em quanto ergue fervura, e lhe deitarão oito ovos, seis com gemas, e dois com claras; tanto que ferver hum bocadinho, está feita, e lhe deitem canella por cima, e se tira fóra, e tomem a massa com manteiga, e açúcar pouco, e fação as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se fação, e se mandem ao forno.

6 *Cavacas.*

Tambem meio alqueire de farinha peneirada, e deitada no alguidar lhe deitem á roda da farinha hum arratel de manteiga, que está derretida no lume para se lhe tirar o sal della, e desfazão a farinha nas mãos; e como estiver bem desteita, farão preza onde deitarão o sal que for necessario, desfeito em agoa de flor, e humia duzia de ovos, e os baterão com a mão, e irão apinhoando a farinha, e amassando, botando alguns

ovos a poucos , e poucos , e amassando , que não fique a massa teza se não branda , e enxuta ; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavatas , e se ponhão em hum panno , e quando as tenderem se não sóvem , se não com os dedos leves as estenderão ras bacias , e bem picadas , se mandem ao forno , e como vierem se passarão pelo açúcar posto em ponto de fio abaixo , batendo-se primeiro em hum bocadinho o açúcar fóra do lume , e se irão assim passando.

7 *Fruta de ciringa.*

Ponha-se a ferver em hum tacho meia cova de leite ; como ferver , deitem-lhe huma quarta de manteiga de vaca , huma quanta de açúcar , e huma oitava de farinha , coza-se este polme mexendo se até ficar bem duro , tire-se o tacho do lume , e deitem-lhe huma dúzia de ovos de dois em dois , batendo-se muito bem o polme até que fique brando : vá se frigindo em azeite , ou manteiga fervendo , deitando-se o polme com a ciringa untada com manteiga , ou azeite , ou com huma colher , que fique como sonhos , e passados
por

por açúcar em ponto com canella por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem soukos , ou bilhozes.

8 *Biscoitos de la Reina.*

Botão-se em hum tacho espaço de tres horas quinze ovos , tirando as claras a cinco , com hum arratel de açúcar de pedra em pó ; como estiverem batidos , deitem-lhe hum arratel de farinha , mexendo-a até que se encorpore com elles : cortem-se sobre papel de comprimento de hum palmo , de altura de hum dedo , mettão-se no forno com açúcar em pó por cima ; como estiverem meios cozidos , tirem-se fóra , despeguem-se do papel com huma faca , e mettão-se outra vez no forno a biscoitar.

9 *Biscoitos de ovos.*

Bata-se huma duzia de ovos com claras , e hum arratel de açúcar , hum arratel de farinha , huma pequena de herva doce escolhida , e agoa rozada , depois de batido muito bem este polme , deite-se com huma colher em bacias sobre obreas á porta do forno , com farinha por baixo das obreas ; como estiverem meios cozidos ,

dos , tirem-se fóra , cortem-se com huma faca do tamanho que quizerem , e virando-os , acabem-se de cozer no forno.

10 *Biscoitos de massa.*

Amassada huma quarta de farinha com meio arratel de manteiga de vaca sem sal , e meio arratel de açúcar , meia duzia de gemas de ovos , agua morna com huma pedra de sal derretido nella ; como estiver bem sovada , fação-se os biscoitinhos do tamanho de hum dedo , ou argolinhas , e cozão-se em huma bacia.

11 *Melindres.*

Botão-se dez gemas de ovos em hum racho com meio arratel de açúcar em pó da Ilha da Madeira ; como este polme estiver grosso , fação-se os milindres , deitando-se com huma colher sobre papéis , e sejão do tamanho de pastilhas , cozão-se em fogo brando , para que se não chamusquem , e cozidos mande-se á meza.

12 *Bolos de açúcar.*

Deite-se em meio alqueire de farinha de Alem-Téjo dois arrateis de açúcar da Ilha da Madeira , hum arratel de manteiga , quatro gemas de ovos , hum copinho

inho de vinho branco , agoa almiscarada ;
formento , e sal , esfregue-se esta massa
muito bem nas mãos , fação-se os bolli-
nhos ; e quando vierem do forno , burri-
fando-os com agoa de flor , abafem-nos
muito bem.

13 *Bolos de rodilhas.*

Tomada a massa com agoa , e sal ,
manteiga pouca , e huma gema de ovo ,
depois de muito bem sovada , estenda-se ,
deitando-lhe bem manteiga de porco , e
enrolando-a no pão da massa bem untado ,
vão-se cortando os bolos redondos ,
e frigindo , abrindo-lhe o folhado com hum
pãozinho , deitem-se em cada bolo duas
gemas de ovos batidas com manteiga
bastante , abrindo-lhe sempre o folhado ,
recheem-se com ovos molles , (se quize-
rem) depois de fritos passem-se por a-
çucar em ponto , com canella por cima ,
mande-se á meza.

14 *Bolos de ovos.*

Deitem-se duas ou tres duzias de
gemas de ovos muito bem batidas
em hum taxinho alto , que ha de esta-
zo lume com açucar em ponto de es-
dana ; como se forem coalhando , bull

com o taxinho , para que se não peguem ; estando já coallado , escorrão-lhe o açúcar , e ponha-se a tomar cor no mesmo tacho , vire-se em hum prato , e ponha-se a córar da outra banda , deitando no tacho hum pequeno de açúcar , que se escoreo : depois de córado , arme-se no prato , e mande-se á meza com canella por cima.

15 *Bolos de amendoa.*

Botão-se muito bem quatro arrateis de amendoas , com quatro arrateis de açúcar em ponto de alambre , deitem-lhe duas claras de ovos , torne-se a bater ; ponha-se no lume , e como o tacho mostrar o fundo , deitem-lhe oito gemas de ovos , e huma boa colher de manteiga , depois que lhe derem hum par de voltas , deitem-no aonde quizerem , tendão-se com farinha os bolos , pondo se em huma bacia affastados huns dos outros mande-se a cozer ; depois de cozidos passem-se por açúcar , e mandem-se á meza com canella por cima.

16 *Bolo de bacia.*

A nasse-se meia quarta de farinha com oa fria , temperada de sal , desfeito
duas

duas gemas de ovos , pouca manteiga , e agou de flor , depois de muito bem se-
vada esta massa sobre o duro (como para
folhado) corte-se em p'los , e estendão-
se , fazendo-se folhas delgadas do tama-
nho da bacia , na qual depois de muito
bem untada com manteiga de vaca , po-
nha-se em hum folha e sobre ella hum
arratel de amendoas pizadas , feitas em
massapão , em hum arratel de açúcar em
ponto ; cubra-se com outra folha , e sobre
ella deitem-se hum duzia de pelos de
manjar branco , batido com seis gemas
de ovos , e hum quara de açúcar ; cu-
bra-se com outra folha untada de man-
teiga , e sobre ella deitem-se hums poucos
de ovos molles com canella por cima ,
cubra-se com outra folha untada , e po-
nha-se sobre ella meia duzia de gemas
de ovos cozidos , hum pequeno de humão
á roda , meia duzia de ovos reas no
meio : mande-se ao forno , como estiver
cozido , corte-se (se quizerem) em ta-
lhadas do tamanho que quizerem , pas-
sem-se por açúcar em ponto , e mândem-
se á meza polvilhadas de canella . "

Deste modo se fazem pães recheados.

Bo.

17 *Bolos podres.*

Para meio alqueire de farinha cucullado tomam-se quatro arrateis de açúcar, e humpo. posto em ponto de pastilha, lhe derem duas canadas de azeite, e hum arratel de amendoas muito bem pizadas, e hum vinrem de cravo, herba doce, canella; e sal; como isto ferver muito bem, vá-se deitando o meio alqueire de farinha cucullado, e mexendo com hum colher até estar bem cozida; e em o estado, se hote em hum alquidar, e se vá mexendo até que se possa amassar, e em se amassando se lhe vá deitando formento feito em boadinhos, e sempre amassando; como estiverem amassados, se cubrão até estarem lêvados; então se irão fazendo os bolos, apertando se bem as mãos, e pondo-se nas bacias se mande ao forno.

18 *Massapaens de ovos.*

Amassados muito bem dois arrateis de amendoas bem pizadas, com dois arrateis de açúcar de pedra peneirado, e agoa rozada, ponhão-se a cozer em hum racho com duas duzias de gemas de ovos, mexendo-se sempre, para que se não
pe-

peguem , até que a massa esteja dura : tire-se o tacho do fogo , e deixe-se a esfriar sobre hum vazilha de madeira ; fação-se huns bolinhos , não muito pequenos , ponhão se na bacia com canella , e canela , mande se cozer muito bem ao forno com canella por cima.

19 *Pão de ló fofa.*

Tomarão hum arratel de açúcar limpo , e se deitará em hum tacho , e lhe deitarão em cima do açúcar quinze ovos , e se buerá com batedor , ou colher muito bem , até que fique groço ; e tanto que estiver groço , se mandará saber ao forno se está preparado , e então se lhe deitarão tres quartas de farinha em pó pizada , e se tornará a bater muito bem , que se não deixe assentar a farinha no fundo ; e tanto que estiver bem batido , se deitará em bacia , ou no que houver de ir ao forno , batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

20 *Pão de ló torrado.*

Posto hum arratel de açúcar limpo em hum tacho , se lhe deitao em cima dez ovos , e se baterá muito bem , que
fi-

fique groço, e se avizará ao forno se se póde deitar a farinha, que ha de ser hum arratel pezado; e dizendo que sim se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo que não assente a farinha, e se deita na bacia, e batendo-se sempre ao fundo até entrar no forno, vindo d'elle, se faz em talhadas, e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.

21 *Pão de ló de amendours.*

Deite-se hum arratel de amendours cortadas pelo meio, e outro arratel mal pizadas, em dois arrateis e meio de açúcar em ponto de pedra; depois de lhe darem duas voltas no fogo, tire-se fóra, bate-se muito bem até levantar, deite-se na pedra, ou em huma bacia untada, bolindo-se com ella, para que perca o lustro, corte-se em talhadas, e mande-se á meza.

CAPITULO VIII.

De doce de ovos.

PRIMEIRO PRATO.

Letria de ovos.

LOgo que hum arratel de açúcar estiver em ponto alto, vao-lhe deitando huma duzia de gemas de ovos batidos por huma casca de ovo, fazendo-lhe hum buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado; e em quanto se for deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o açúcar não afrouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se a letria em hum prato, abrindo-a com hum garfo, e com ovos molles, ou malcapães no meio, mande-se á mesa.

Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mais grossos.

2. *Trouxas de ovos.*

Bate-se dous duzia de gemas de ovos em huma bacia de lãtas pequena, com dois arrateis de açúcar em ponto de espidana; como estiverem batidos, deitam-se em hum tacho, e põhão-se no fogo,

a ferver , como estiverem coalhados cortem-se , e virem-se para se cozerem da outra banda ; depois de cozidos fação-se as trouxas , mettendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles , passem-se por açúcar em ponto , e com canella por cima , mande-se á meza.

3 Ovos molles.

Deite-se em hum arratel de açúcar em ponto alto , quinze gemas de ovos , mexão-se muito bem em quanto se forem cozendo ; depois de cozidos deitem-se no prato , e mandem-se á meza com canella por cima.

4 Fatias de ovos.

Amassem huma duzia de ovos com doze onças de farinha , hum arratel de amendoas muito bem pizadas , hum arratel de açúcar de pedra peneirado , huma colher de manteiga de vaca , agoa de flor misturada com agoa rozada , depois de muito bem amassado tudo isto , deitem hums pos de farinha em huma bacia , e ponha-se por cima humas obrêas borrifadas com agoa de flor , sobre ellas deite-se a massa baixazinha , e coza se no forno ; como estiver cozida , cortem se

as folhas, e virando-as, ponhão-se a cozer da outra banda sobre outras obrêas, depois de corridas mandem-se á meza.

5 *Talhas de ovos.*

Deite-se em hum alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha, hum arratel de açúcar de pedra peneirado, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, sal, humma colher de agoa de flor, e duas de agoa do pote (desfaça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cus.ús) depois de muito bem desfeito, mexa-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em huma bacia com hums pós de farinha por baixo, metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão: depois de cozida corte-se em talhadas, e se quizerem metão-se no forno a biscoitar.

CAPITULO IX.

De docès de frutas.

PRIMEIRO PRATO.

Abobora de covilhete.

QUanto que a abobora estiver esburgada a pezarão crúa em humba balança, e quantos arrateis forem de abobora, o serão também de açúcar, depois a abobora crúa pezada se porá a cozer em hum tacho, e tanto que estiver cozida, se pizará em hum gral de pedra, e se irá pondo em huma peneira para que escorra a agoa, e depois metida em hum pano se troça bem para que não fique com alguma agoa. Então se porão os arrateis de açúcar em hum tacho ao lume; depois de limpo o açúcar, lhe deitarão abobora, que se irá cozendo no açúcar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta, esta feita, e se lhe deitará o almiscar que quizerem, e deita-se em covilhetes, e cõrã-se ao Sol.

2 *Ginjas de calda*

Tirem se os caroços ás ginjas, e pe-
za-se dellas arratel e quarta, e ponhaç-se
em hum tacho ao lume com agoa a fer-
ver, entaõ se lhe deitaõ dentro as gin-
jas, dando-lhe huma boa fervura de pes-
cada, depois tire-se o tacho do lume, e
com huma escomadeira ou colher se vão
tirando as ginjas, e deitando-as em hum
alguidar que tenha agoa fria, e se deixe
assim estar hum quarto de hora na agoa,
e depois se escorre a agoa, e se lhe deita
outra fria, e passado outro quarto de
hora se tiraõ fóra, e se poem em hum
prato a escorrer, que fiquem bem escor-
ridas; depois alimpe se hum arrarel de
açucar, e se poem no tacho, e se lhe
deitaõ as ginjas dentro, e se deixaõ estar
assim huma noite, no outro dia se poem
ao lume a engrossar, e tanto que virem
que deitando-se hum pingo do aq̃ue r em
hum prato, e que naõ corre estaõ fei-
tas, e se deitaõ em panellinha.

3 *Marmellada commua.*

Cortados os marmellos em quarto,
limpos, e aparados sem caroço, nem
grainha, ponhaç-se a cozer, depois de

cozidos passem-se por huma peneira ral-
li: deite-se em dois arrateis de açúcar
em ponto de alambre groço hum arratel
de massa; como estiver muito bem des-
feita a massa no açúcar, ponha-se o ta-
cho ao lume hum nada em quanto ergue
fervura, tire-se do lume, deitem-lhe am-
bar, ou almiscar se quizerem, deite-se nos
covilhetes, e ponha-se a córar ao Sol.

Dó mesmo modo se faz marmel-
lada de cambrai, deitando-lhe dois arra-
teis de massa, e de açúcar.

4 Marmellada crúa.

Tomem dois arrateis de açúcar lim-
po, e posto em ponto de boila, lhe dei-
taraõ hum arratel de marmello, o qual
estará já cozido, aparado, feito em talha-
das, e pezado; e tanto que o açúcar esti-
ver no dito ponto de boila, iraõ com as
mãos desfazendo as talhadas do marmel-
lo em bocadinhos, e deitando dentro no
tacho do açúcar, fóra do lume, mexen-
do-se o marmello no açúcar com hum
colher muito bem; feito assim se torna
a pôr ao lume, mexendo-se que não pegue
o marmello no fundo do tacho, e tanto
que ferver hum bocadinho que faça cara-

col, se tire do lume, e se vá deitando nos covilhetes. E se lhe quizerem deitar cheiros, o faraõ quando o açúcar estiver no ponto, e antes que se lhe deite o marmello.

5 *Marmellada de çumos.*

Deitem-se dois arrateis de marmellos em quartos aparados, em tres arrateis de açúcar em ponto delgado, para que nelle se cozaõ; em quanto se vaõ cozendo, desfaçaõ-se com a colher, como estiverem bem cozidos, e enxutos deitem-lhe cheiro, (se quizerem) deitem-se nos covilhetes, e ponhaõ a córar ao Sol.

6 *Marmellada de galia.*

Estando limpos, e aparados os marmellos sem caroços, nem grainha, pezem-se quatro arrateis delles, e ponhaõ se a cozer em dois arrateis de açúcar até engroçar; tanto que estiver groço, deite-se tudo em hum panno, exprema-se no mesmo tacho, apertando-se em huma prensa, ponha-se o tacho com o que escorreo a cozer até ficar mais groço, com o que fica feita a galéa, tira-se do lume, deitem-lhe cheiros (se quizerem) e deitem-na em vidros, se for fina, tres arreteis de açúcar.

Desta maneira se faz galéa de romans, camoezes, ginjas, peras, uvas, ou maçans, esta he boa para camaras.

7 *Perada.*

Limpas, e aparadas as peras, ponhaõ-se a cozer em agoa tres arrateis dellas; depois de cozidas rallem-se, ou pizem-se, e deitem-se em quatro arrateis de açúcar em ponto de espadana, mexa-se até que enxugue; como estiver enxuta tite-se do lume, e deitem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

8 *Peras de conserva.*

Estando apartadas as peras que quizerem, que não sejaõ muito maduras, furem-nas com hum furador em cruz, e ponhaõ-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo; como estiverem cozidas, tirem-se com huma escumadeira, alimpem-lhe os pés, deitando-as em agoa fria, lavem-nas em quatro agoas, deitem-nas em açúcar em ponto de cabello, quantidade que cubra as peras, e deitem-lhe nove fervuras em nove dias a esta conserva, para que engroce. Se quizerem cobrir as peras, tirem-nas da conserva, ponhaõ-se a decorrer em huma jecira;

depois de escorridas, deitem-se em açúcar fervendo, até que esteja em ponto de pelouro, tire-se o tacho do lume ponhaõ-se no chaõ, tirem-se as peras com humas caninhas, e deitando-lhe com humma colher açúcar por cima, ponhaõ-se em hum grade, ou joeira embrulhem-nas em papel, e naõ se ponhaõ em parte humida porque revem.

9 *Cidrada.*

Aparadas as cídras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duzs ou tres agoas frias, escaldadas em duas ou tres agoas fervendo, e de cada vez espremidas em hum panno groço; depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em tres agoas frias, espremiendo-as sempre com o panno; ralleni-se as cidras, ou pizem-se, e deitem hum arratel de cidra em dois de açúcar em ponto de cabelle, e por esta conta façãõ a quantidade que quizerem, mexa se em quanto naõ enxuga; e como mostrar o fundo, e tire-se fóra, e deitem-lhe cheiro, se quizerem, e bore-se nos covilhetes.

10 *Cidrão de conserva.*

Aparadas muito bem as cidras deitam-

se em huma panella, e se for mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovo; depois tragase a adoçar nove dias em nove agoas, faça-se a conserva de açúcar, e cubra-se do mesmo modo que acima dissemos nas peras de conserva, fol. 164.

11 *Pessegada.*

Aparados os pessegos, e cortados em talnadas, ponhaõ-se a cozer em agoa; depois que estiverem cozidos, deitem-se em huma joeira, e ponhaõ-lhe o triucho em cima com hum pezo grande para que escorraõ; depois de escorridos, deitem-se tres arrateis de pessegos em tres arrateis de açúcar em ponto de alambre; coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

12 *Pessogos seccos.*

Limpos os pessogos em huma senrada, não sejaõ pequenos, nem mollares, e enxutos muito bem, tirem-lhe os caroços com hum ferro, que corte em redondo como despedir o caroço, metta-se outra vez no pessogo, depois de feito isto a todos, tenhaõ-se quatro dias em

açucar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia humna fervura; na ultima fervura tirem-se do açucar, para lhe tirem os caroços, cubraõ-se com o mesmo açucar, que ha de estar em ponto, escorraõ se sobre humna grade, ou joeira, e ponhaõ-se em hum taboleiro a secçar ao Sol, para que lhe naõ dê o frio; e quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em panno de linho, para que naõ humedegaõ.

Deste modo se fazem alperches.

13 *Florada.*

Deite-se em hum alguidar em agoa fria flor de laranja doce, ou da china, a maior, e melhor, lavem-na muito bem de mo'lo que a naõ quebrem, deitem-na e a outra agoa em outro alguidar; ponhaõ-na a ferver hum pouco em hum tacho. que ha de estar já fervendo: depois que ferver, deitem-na em agoa fria adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras agoas: como estiver doce que n'õ amargue, ponhaõ-na a escorrer em humna joeira; depois de enxuta, e muito bem espremida, coza-se em açucar em ponto, estando cozida, ponhaõ-na a

esfriar, abanando-se para que se esfrie depressa, botem-lhe cheiro, se quizerem, e deite-se em panellas vidradas.

14 *Chicolate.*

Ponhaõ-se a torrar cinco arrateis de cacáo, depóis de torrado alimpem-no, e tirem-lhe a casca; pize-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de açucar de pedra, e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se movendo em humna pedra, como quem móe tintas, moa-se segunda, e terceira vez; e como estiver em massa, deitem-lhe oito bairrilhas piczadas, e peneiradas, fição-se os bolos na fórma que quizerem.

5 *Sorvete.*

Deite-se em hum tacho sete arrateis de açucar de pedra, com o gumo de seis limoens, bate-se muito bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljofar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almiscar, e doze tostões de anbar, e de pedra basar o que quize em; co no tudo isto estiver bem batido, deitem-no em humas tigellas.

TERCEIRA PARTE.

Forma de como se hão de dar os banquetes em todos os mezes do anno.

J A N E I R O.

Primeira cuberta,

1 **T**res pratos grandes de perdizes lardeadas, guarnecidas com lombo de porco de conserva.

2 Coelhos de sellada guarnecidos com patés.

3 Frangas assadas sobre sopa de camoezas.

4 Peruas assadas com salsa' real.

5 Pombos assados, guarnecidos com linguiça, e pão rallado.

6 Pintos de vitella recheados sobre fatias albardadas.

7 Polligares de vitella assados á Fran-
ceza.

8 Lombo de porco assado com tor-
dos, e gallinella sobre sopa de amendoa.

Segunda cuberta.

1 Tres pratos grandes de perdizes de
peito picado, guarnecidos com salchichas.

2 Coelhos de gigote, guarnecidos com torresmos de prezunto.

3 Pombos Turcos, guarnecidos de natas.

4 Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pastellinhos de gallinha falsos sem massa.

5 Peruns salchichados, guarnecidos com mãos de porco albardadas.

6 Ades extraordinarias sobre sopa de peros camoezes.

7 Frangãos fritos de conserva.

8 Trouxas de carneiro, e ovos, guarnecidas com linguas de carneiro

9 Pernas de porco estofadas em vinho branco com perrixil, e alcaparras, guarnecidas com achar de cabeça de porco.

10 Entrada com tordos, coelhos, gallinhas, e lombos de porco.

Terceira cuberta.

1 Tres pratos grandes com tres paste-loens de todas as carnes.

2 Covilhete de folhado.

3 Tres tortas de massa tenra de prezunto agrio e doce.

4 Empadas Inglezas.

5 Empadas de vitella salchichadas.

- 6 Pastelinhos de gallinha fritos.
- 7 Empadas de espeto de lombo de porco.
- 8 Tortas de fruta, e ovos de folhado Francez.
- 9 Pastelinhos de vaca de dama de manjar real
- 10 Fruta de manjar branco.

Em cada cuberta destas se seguem seis pratinhos, e do que quizerem fazer, cada prato destes se achará no Index, buscando o numero que apontar.

FEVEREIRO.

- 1 Dois pratos grandes de perdizes, assadas á Franceza.
Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.
- 2 Leitoens assados sobre sopa de peros.
Dez pratinhos de lombo de porco de conserva
- 3 Perúas assadas sobre sopa de nata.
Dez pratinhos de lingoiça.
- 4 Gallinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangãos fritos de escabeche.

5 Coelhos de J. P. com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6 Pombos Turcos.

Dez pratinhos de queijo de cabeça de porco

7 Empada's Inglezas.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8 Empada's de vitella salchichadas, ou de lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de Judeo.

9 Olha de entrida.

Dez pratinhos de fruta de ciringa.

10 Manjar branco.

Dez pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos.

Neste banquete se póde' accrescentar, ou diminuir, conforme forem as pessoas, que houverem de estar á meza.

M A R Ç O.

1 Dois pratos grandes de sopas á Italiana, guarnecidos com tutanos.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2 Frangas recheadas sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de torresmos de presunto com alcaparras.

3 Cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Dez pratinhos de mãos de cabrito, ou carneiro de Judeo.

4 Coelhos armados sobre sopa tostada.

Dez pratinhos de linguiças de carneiro, e miolos fritos albardados.

5 Pombos á Franceza sobre fatias albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de gallinha sem massa.

6 Ades com amêndoas.

Dez pratinhos de frangãos de conserva.

7 Empadas de lombo de vaca salchichadas.

Dez pratinhos de salchichas de presunto com perrexil.

8 Pasteloens de todas as carnes de massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojavenazinhas de carneiro fritas.

9 Dois pratos de olhas pudridas.

Dez pratinhos de cuscús, ou letria.

10 Fruta de seringa.

Dez pratinhos de p stelinhos de boca de dama de nata, descubertos com açúcar de pastilhas por cima.

Das iguarias sobreditas se mandão á meza dois pratos, que se podem acrescentar, ou diminuir.

A B R I L.

Primeira cuberta.

1 Sopas á Italiana, guarnecidas com ovos.

2 Favas com ovos.

3 Lamprea assada, guarnecida com maçans fritas.

4 Sável assado, guarnecido com alcaparras.

5 Lingoados recheados com picatostes.

6 Qualquer peito que houver, guarnecido estofado.

7 Postas de peixe á mourisca com arquetes de massa.

8 Cherne, ou pargo de conserva.

9 Caldo coalhado com ovos.

10 Pasteis entredados

Segunda cuberta.

1 Linguados assados, guarnecidos com picatostes de cidrão.

2 Lamprea de sopas, guarnecida com peros albardados.

3 Tainhas assadas, cubertas de amendoadas.

4 Peixe picado em capella real, guarnecido com picatostes de folhado.

5 Trouxas de cardos, guarnecidas do mesmo cardo.

6 Ciba em pigote, guarnecida com a mesma ciba frita.

7 Cardo á Italiana, guarnecido com batatas.

8 Postas de peixe cozidas em vinho, e manteiga com especies.

9 Alcachofas rechçadas, guarnecidas com cebolas rechçadas.

10 Tegell da de queijo.

Tercera cuberta.

1 Peixe de escabeche, guarnecido com miólos de ameijoas, ou de ostras.

2 Peixe ensopado, guarnecido com alfacas.

3 Peixe de sarril, guarnecido com camarões.

4 Bollas de peixe picado.

5 Peixe frito com salsa, alcaparras, e azeitonas.

6 Empadas Inglezas de todos os peixes.

7 Tortas de nata

8 Pasteis redondos de requeijões.

9 Empadas de salmonetes.

10 Alnojavenas de ovos molles.

MAIO.

1 Dois pratos grandes de frangãos de caldo de vaca sobre sopa de vaca.

Dez pratinhos de torresnos de presunto

2 Dois pratos de laparos assados com pelle

Dez pratinhos de descaldas com alcaparras.

3 Dois pratos de peitos assados á Franceza.

Dez pratinhos de cabecinhas, e furças de cabrito.

Dois pratos de peito de vitella recheados de conserva.

Dez pratinhos de alcaxofas, e moran-

gos com açúcar, e canella.

5 Dois pratos de gallinha sem osso; sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de salpicão de porco com alcaparras, e perrexil.

6 Dois pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de lingoas de carnauro fritas com miolos.

7 Duas empanadas Inglezas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos da gallinha folhados.

8 Dois pratos de presunto cozido com leite.

Dez pratinhos de pastelinhos de carneiro fritos.

9 Olha Franceza.

Dez pratinhos de almojavenas de nata.

10 Torta de fruta, e ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

Tambem este banquete se pôde accrescentar, ou diminuir conforme forem as pessoas que estiverem á meza.

J U N H O.

1 Quatro pratos grandes de frangãos de sopa de vaca com paio.

Vinte pratinhos de descaldas, e madres de gallinhas.

2 Quatro pratos de frangas recheadas sobre sopas de nata.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto com alcaparras.

3 Quatro pratos de coelhos em branco. Vinte pratinhos de perdigotos.

4 Quatro pratos de cucegos lardeados, fritos á mourisca.

Vinte pratinhos de figados, e cabeças de cabrito recheadas.

Quatro pratos de gallinhas de Fernão de Souza, guarhecidas com linguas de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salpicão de porco.

6 Quatro pratos de pratos de marquim, sobre sopas de queijo.

Vinte pratos de passarinhos.

7 Quatro pratos de empadas de lombo de vaca.

Vinte pratinhos de rolas com paio ralado, não havendo frangãos.

8 Quatro pratos de tortas de carneiro, frangãos, e prezunto, cabr. folhado.

Vinte pratinhos de linguas de vaca em açar.

9 Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talhadas de marmello cozidas em açúcar.

10 Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de caixa de nata.

Accrescenta-se, ou diminue-se conforme for necessario.

J U L H O.

Primeira cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas assadas, guarnecidas com torresmos de prezunto.

2 Lombos de vaca de escabeche com alcaparras, e perrexil.

3 Dois pratos de frangãos Turcos com natas, e cardos

4 Dois pratos de coelhos de cellada, guarnecidos.

5 Dois pratos de frangãos fritos com cobertas.

6 Dois pratos de capellas reaes com tutanos.

7 Dois pratos de cabrito assado com mãos de porco albardadas.

8 Dois pratos de tortas de prezunto.

9 Dois pratos de tortas Inglezas.

10 Dois pratos de doce que quizerem, ou frutas de ciringa.

Segunda cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas albardadas.

2 Dois pratos de lombo estofado com perrexil.

3 Dois pratos de lombo ensopados, guarnecidos com miolos.

4 Dois pratos de coelhos armados, guarnecidos com fruta, e massa.

5 Dois pratos de frangãos recheados, de caldo amarello, guarnecido com cebolas recheadas.

6 Dois pratos de carneiro em trouxas bem armado.

7 Dois pratos de cabrito de tigellada com escabeche, e mãos.

8 Dois pratos de presunto com paio,
eervas.

9 Dois pratos de pasteis fritos.

10 Dois pratos de ovos reaes.

Terceira cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas
arniadas, guarnecidas com lingoas albar-
dadas.

2 Dois pratos de lombos recheados,
guarnecidos com arteletes de massa.

3 Dois pratos de pombos dourados
guarnecidos com miolos.

4 Dois pratos de coelhos de tigellada,
guarnecidos com figados de cabrito.

5 Dois pratos de frangãos de filéos
guarnecidos com lingoas de carneiro.

6 Dois pratos de fatias de carneiro
fritas guarnecidas com ubre de vaca.

7 Dois pratos de cabrito ensopado
guarnecidos com cebollas recheadas.

8 Dois pratos de presunto com leite,
e vinho.

9 Dois pratos de empadas redondas.

10 Dois pratos de tigellada de leite.

A G O S T O.

Primeira cuberta

1 Sopas á Italiana com frangãos, paio,
e tutanos

2 Perdizes lardeadas, guarnecidas com
lingoiça.

3 Peruns assados, guarnecidos com
lombo de porco de conserva.

4 Coelhos com alcaparras, e perrexil.

5 Pombos Turcos com natas, e cardo.

6 Gallinhas recheadas, guarnecidas
com torrijas.

7 Peitos de vitella recheados.

8 Ades en achar, guarnecidas com
mãos de carneiro.

9 Lombo de vaca á Mourisca com
gallinhas.

10 Lombos de vitella folhados em es-
peto.

Segunda cuberta.

1 Gallinhas recheadas, guarnecidas
com salchichas.

2 Peruns sem osso com salsa real.

3 Alcaxofras recheadas, guarnecidas
com figados.

4 Frangãos fritos, guarnecidos com
prezunto frito.

5 Pombos ensopados, guarnecidos com miolos.

6 Vitella salchichada guarnecida com mãos.

7 Cabrito á Franceza, guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.

8 Capella de Fernão de Sousa com tutanos.

9 Capoens cevados, guarnecidos com linguas fritas.

10 Tortes de carneiro.

Terceira coberta.

1 Perdiz de peito picado, guarnecido com torrijas.

2 Pombos, ou frangãos com fidés.

3 Patos á Franceza, guarnecidos com talhadas de queijo albardadas.

4 Lombos recheados, guarnecidos com ubre de vaca.

5 Tortas de presunto agro e doce á Italiana.

6 Coelho armado guarnecidos com tubares, e olhos de alface.

7 Gallinhas douradas, guarnecidas com trouxas de carneiro.

8 Empadas inglezas de todas as carnes.

9 Empadas salchichadas, ou paste-
loens.

12 Ollias, guarnecidas com paio, pre-
zunto, e choriço.

S E T E M B R O.

1 Sinco pratos grandes de gallinhas
recheadas sobre sopa dourada, guarneci-
das com torresmos de prezunto.

Vinte pratinhos de descaldas, e ovei-
ros de gallinha.

2 Sinco pratos de cabrito assado, lar-
deado sobre sopa de queijo.

Vinte pratinhos de torresmos de pre-
zunto, e lingos de carneiro.

3 Sinco pratos de ades assadas com
pot gem, guarnecidas com mãos de car-
neiro albardadas.

Vinte pratinhos de salchichas de pre-
zunto.

4 Sinco pratos de peito de vitella re-
cheada com maça de vaca, guarnecidos
com t-lhadas de ubre de vaca albardadas.

Vinte pratinhos de mãos de carneiro
de galéa.

5 Sinco pratos de peruns de molho

de salsa real, guarnecidos com frangãos fritos de escabeche.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitella em achar.

6 Cinco pratos de pombos dourados sobre sopa de tutanos, guarnecidas com talhadas de linguas fritas, e miolos albardados.

Vinte pratinhos de azevia, ou bogas, ou salmonetes fritos em toucinho.

7 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de boca de dama de gallinha.

8 Tortas de toda a fruta do tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidraõ assado, com açúcar, e canella.

9 Cinco pratos de olha Franceza de toda a variedade de carne.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos, com açúcar de pastilinhas de manjar branco.

10 Cinco pratos de fruta de ciringa, feita de manjar branco

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.
Este banquete na fôrma em que está, serve para vinte pessoas, cada igua-

ria a cinco pratos com hum pratinho a cada pessoa: tambem se póde accrescentar, ou diminuir.

O U T U B R O.

1 Seis pratos de frangãos de caldo da vaca sobre sopas de tutanos.

2 Seis pratos de rollas assadas, guarnecidas com lingoíça.

3 Tres pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.

4 Seis pratos de leitoens.

5 Seis pratos de perúas assadas com salsa real.

6 Seis pratos de gallinhas estrelladas, guarnecidas com torresmos.

7 Seis pratos de coelhos de torta, guarnecidos com alcaparras.

8 Seis pratos de peito de vitella recheados com maçã de vaca.

9 Seis pratos de pernas de carneiro armadas, guarnecidas com amendoas.

10 Seis pratos de pasteis folhados.

11 Seis pratos de lombo estivados, guarnecidos com perrixil.

12 Seis pratos de capella reaes de

carneiro, guarnecidos com tutanos.

13 Seis pratos de frangãos fritos de escabeche, guarnecidos com maçãs fritas.

14 Seis pratos de patos á Franceza.

15 Seis pratos de pombos Turcos com natas.

16 Seis pratos de gallinhas armados sobre sopa de queijo.

17 Seis pratos de ades com sangue, e peros.

18 Seis pratos de pombos enredados.

19 Seis pratos de pombos estofados, guarnecidos com azeitonas, e alcaparras.

20 Seis pratos de empadas Inglezas.

21 Seis pratos de frangãos de fidéos.

22 Seis pratos de gallinhas recheadas sobre sopa dourada.

23 Seis pratos de pombos ensopados, guarnecidos com mioes.

24 Seis pratos de perdizes de peito picado

25 Seis pratos de lombo de vitella em massa em espeto.

26 Seis pratos de cabrito á Franceza, guarnecidos de linguas de carneiro albardadas.

27 Seis pratos de coelhos armados,

guarnecido de arteletes.

28 Seis pratos de gallinhas de Fernaõ de Souza, guarnecidas com ubre, e tutanos.

29 Seis pratos de tortas de prezunto agro e doce.

30 Seis pratos de trouxas de carneiro armado.

31 Seis pratos de peruns sem osso.

32 Seis pratos de cebolas recheadas com carneiro picado.

33 Seis pratos de coroas reaes de folhado.

34 Seis pratos de gallinhas em pé.

35 Seis pratos de patos de vitella de conserva.

36 Seis pratos de patos de conserva de lombo de porco em massa em aspeto folhado.

37 Seis pratos de pastelões de todas as carnes.

38 Seis pratos de frangãos albardadas, guarnecidos com tutanos.

39 Seis pratos de ubres de vaca recheados, guarnecidos com passarinhos.

40 Seis pratos de pombas recheados de caldo amarello, guarnecidos com cebolas recheadas.

- 41 Seis pratos de gallinhas com cuscús.
- 42 Seis pratos de empadas de vitella.
- 43 Seis pratos de empadas de porco montez.
- 44 Seis pratos de empadas de lebre.
- 45 Seis pratos de empadas de veado.
- 46 Seis pratos de tortas de fruta, e ovos.
- 47 Seis pratos de empadas de coelho.
- 48 Seis pratos de pasteis de ovos molles.
- 49 Seis pratos de pasteis de manjar real.
- 50 Seis pratos de manjar branco.

N O V E M B R O.

Primeira cuberta.

- 1 Perdiz com lombo de porco.
- 2 Patos com couve.
- 3 Leitões assados.
- 4 Tigellada de queijo.
- 5 Pasteis de carneiro fallados.
- 6 Olha podrida com paio, e coentro.
- 7 Manjar branco em pelas.
- 8 Perum sem osso.
- 9 Pombos Turcos.

10 Pernas de porco.

Segunda cuberta.

1 Gallinhas assadas guarnecidas com lombo de porco de conserva.

2 Pratos á Franceza.

3 Peruns com torresmos.

4 Frangãos com lingoas de carneiro.

5 Coelhos de João Pires.

6 Lombos recheados.

7 Sopas de queijo.

8 Empadas Inglezas.

9 Olha á Franceza.

10 Fruta de manjar branco.

Terceira cuberta.

1 Perdizes de peito picado.

2 Peruns de Fernão de Souza.

3 Coelhos com perrexil, e achar.

4 Pombos estrellados.

5 Lingoas agras e doces.

6 Queijo frito.

7 Pasteis redondos.

8 Olha sobre intrida.

9 Gallinhas fritas.

10 Manjar branco amastello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos

1 Perdizes.

- 2 Pombos.
- 3 Frangãos.
- 4 Lingoas.
- 5 Mielos.
- 6 Arteletes.
- 7 Doces.
- 8 Descalhidas.
- 9 Rins.

D E Z E M B R O.

1 Quatro pratos grandes de perdizes
guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaídas.

2 Quatro pratos de pombos dourados.

Vinte pratinhos de torresmos de pre-
zunto.

3 Quatro pratos de perúas salchichadas,

Vinte pratinhos de salchichas.

4 Quatro pratos de pastelões de car-
neiro, pombos, lingoas, e lombos.

Vinte pratinhos de pastelinhos de gal-
linhas.

5 Quatro pratos de frangãos recheados.

Vinte pratinhos de lingoiça.

6 Quatro pratos de coelhos de cellada.

Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.

7 Quatro pratos de tortas de fruti:
Vinte pratinhos de pastelinhos de man-
jar branco.

9 Quatro pratos de peruns de salsa real.
Vinte pratinhos de achar de po'co.

10 Quatro pratos de gallinhas de al-
fitete.

Vinte pratinhos de pastelinhos descu-
bertos de manjar real.

11 Quatro pratos de coelhos armados.
Vinte pratinhos de tordos, ou passa-
rinhos.

12 Quatro pratos de manjar branco:
Vinte pratinhos de fruta de ceringa.

*Banquetes ordinarios, e extraordinarios
para qualquer tempo do anno.*

Banquete ordinario.

1 Quatro pratos de sopas á Italiana
com prezunto, e paio.

2 Quatro pratos de perdigotos assa-
dos, guarnecidos com torresmos de pre-
zunto.

3 Quatro pratos de frangãos deura-
dos, guarnecidos com picatostes de des-
caidas.

4 Quatro pratos de patos assados com salsa real.

5 Quatro pratos de paio de vitella recheados de conserva de maça de vaca.

6 Quatro pratos de cabritos de m. requim, guarnecidos com miolos, e torrij s.

7 Quatro pratos de empadaç Inglezas de todas as carnes.

8 Quatro pratos de pombos Turcos guarnecidos.

Merenda ordinaria.

1 Quatro pratos de sopa á Italiana, com paio, lombro de porco, ubre de vaca.

2 Quatro pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoiç.

3 Quatro pratos de leitões, guarnecidos com miolos albardados.

4 Quatro pratos de peruns com salsa real.

5 Quatro pratos de peito de vitella recheados com peito, e mãos de vaca.

6 Quatro pratos de coelhos de malquim guarnecidos com achar.

7 Quatro pratos de pombos Turcos, guarnecidos com carne, e amendoas.

8 Quatro pratos de patos de folhado de lombro de porco em espeto.

9 Quatro pratos de frangãos de Fernão de Souza, guarnecidos com lingoas de carneiro, e tutanos.

10 Quatro pratos de frangãos de fi-déos, guarnecidos com torresmos, e torrijas.

11 Quatro pratos de capons de sopa de leite, guarnecidos com almojavenas.

12 Quatro pratos de empadas Inglesas de carneiro, lingoas, pombos, e presunto.

13 Quatro pratos de gallinhas de alifete, guarnecidas com ovos reaes, e graxe.

14 Quatro pratos de pasteloens de todas as carnes, e lombo de vaca, de vitello, de porco, e presunto.

15 Quatro pratos de ades bravas, guarnecidas com cebolas recheadas.

16 Quatro pratos de pombos, ou frangãos á Franceza.

17 Quatro pratos de empadas de vitello, solchichadas de massa tenra lavrada.

18 Quatro pratos de tortas de nata.

19 Quatro de ollas podridas.

Merenda extraordinaria

*Fazendo-se esta merenda por cubertas;
será a primeira nos principios da sopa.*

Segunda cuberta.

Primeiro prato, frangãos de caldo de vaca sobre sopa com paio.

2 Perdizes com presunto.

3 Frangas de conserva, guarnecidas com maçãs fritas.

4 Peruns de salsa real.

5 Pombos dourados, guarnecidos com miolos de carneiro.

6 Patos á Franceza, guarnecidos com marmellos, e romans.

7 Mãos de vitella de jaléa.

8 Lombos de 'casis'.

9 Pasteis de folhado Francez.

10 Manjar real.

Pratinhos

1 Dois pratinhos de descaidas.

2 Dois pratinhos de salpicóens.

Tercera cuberta.

Primeiro prato, leitões assados, guarnecidos com salchichas.

2 Peito de vitella de conserva, rec' eado com peito de vaca, e guarnecido com

passarinhos, e tutanos.

3 Coelhos de cilda picados.

4 Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pasteis de gallinha sem massa.

5 Pombos Turcos, guarnecidos com natas, e amendoas.

6 Frangãos de adobe, guarnecidos com linguas de carneiro fritas.

7 Frangos de carneiro.

8 Ades de marquim com fideos.

9 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1 Dois pratinhos de cabeça de vitella em achar.

2 Dois pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta cuberta.

Primeiro prato, tollas assadas, guarnecidas com lombo de vitella.

2 Perus selchichados.

3 Gallinhas de alfitete.

4 Lombos estofados, guarnecidos com perejil.

5 Ferdizes de peito picado.

6 Empadas de vitella.

7 Gallinhas em pé.

8 Torta de fruta, e ovos.

9 Fruta de ciringa.

10 Olhá de to as as carnes.

Pratinhos.

1 Dois pratinhos de fruta de manjar branco.

Este banquete serve particularmente para os mezes de Abril, e Maio.

Banquete de peixe para a Quaresma.

1 Quatro pratos grandes de tavas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.

2 Quatro pratos de sáveis assados.

Vinte pratinhos de amejoas de escabeche.

3 Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras, e outraservas.

4 Quatro pratos de cherne, ou pargo de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albrudadas.

5 Quatro pratos de tigellas de lin-

goados, ou de qualquer outro peixe.

Vinte pratos de pastelinhos de marisco.

6 Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.

Vinte pratinhos de espargos, ou alca-xofras.

7 Quatro pratos de empadas de lam-preas, ou de outro qualquer peixe.

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8 Quatro pratos de torta de fruta.

Vinte pratinhos de milicias de amendoa.

9 Quatro pratos de peixe frito.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

10 Quatro pratos de pasteis de ovos molles.

Vinte pratinhos de cidrão assado.

Este binquete se pode accrescentar, ou diminuir na fórma que quizerem.

R E C E I T A S.

Perdigoens assados com poragem de salsa real.

Tomaraõ dois perdigoens, e depois de assados os trincharaõ, e os poraõ em huma tigella nova com azeite, e vinagre fervendo com pimenta, e depois os

potão a esfriar, e então lhe farão a portagem de salsa muito miuda, e cebola em roda muito delgada, e a botarão sobre as perdizes postas já no prato, e assim se mandará á meza.

Assim se fazem laparos.

Perum, ou pato, ou gallinha Morisca.

Tomarão hum perum, e o affogaráõ em quartos em hum arratel de toucinho, e affogado o botarão em huma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho: teráõ feito fóra hum molho de caldo de c rneiro, com meia duzia de nozes picadas, e huma pequena de mostarda, feita com huma fatia de pão de ralla; e como este molho ferver, o temperarão com todos os adubos, e o botarão por cima dos quartos de perum, postos na frigideira, assim a corarão, e mandaráõ á meza

Assim se fazem patos, gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

Pitara, que se faz de qualquer lombo, ou de vaca, ou de porco, ou veado

Tomarão hum lombo, e o farão em talhadas muito delgadas, e as tringiráõ em toucinho meias fritas, e depois lhe

botaráõ pimenta, e huma pequena de farinha torrada, quatro gemas de ovos, de sorte que engroce o caldo, que lhe haõ de botar, o qual ha de ser duas colheres, e depois sobre fatias o mandem á meza.

Assim se faz de vitella, e de perna de carneiro, e deste modo se fazem tortas, e enipadas.

Tigella Meurisca.

Tomaráõ seis pombos e seis frangãos em ametades, e duas gallinhas em quartos, e depois de tudo meio assado em toucinho, o poráõ em huma frigideira, entre ametade e ametade, poráõ talhadas de presunto, e encheráõ até cima; e como estiver cheia, lhe botaráõ humaduz a de gemas de ovos, e coraráõ na frigideira e a mandaráõ á meza.

Hervas quæesquer que quizerem.

Tomaráõ humas hervas, e as escaldaráõ em agua fervendo, e as abafaráõ; como estiverem bem escaldadas, as frigiráõ, e depois as passaráõ por ovos batidos. e a modo de trouxas as iraõ encamando em hum prato, ou frigideira até a encher com todos os adubos, corá-

da em lume branco as mandaraõ á meza.

Assim se faz de caldo amarello, e tambem de hervilhas.

Farinha torrada para estallecido.

Hum arratel de farinha coada, dois arrateis e meio de açucar, dez reis de pós de sãde, e dez reis de agoa de flor, tudo misturado, mettido em huma panela nova, barrada com massa, mandada ao forno de hum dia para o outro, e depois tomaraõ huma pequenina, e a botaraõ de molho em agoa necessaria para huma tigella de caldo, e nella haõ de botar huma gema de ovo, he muito bom, toma-se pela manhaõ.

De lingoados.

Tomaraõ dois lingoados depois de fritos inteiros, fendidos pelo meio de alto abaixo, e os poraõ em hums pratos, e tomaraõ meio arratel de manteiga lavada com huma pequena de mostarda, e cebola muito bem picada, e a poraõ a frigir com pimenta, cravo, e noz noscada, e como ferver, botaraõ este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peixe serve este molho.

Como se ha de dar de comer huma semana de varios comeres a meia duzia de hospedes, accrescentando ou diminuindo conforme os convidados.

Principia-se pelo Domingo.

Primeira iguaria: Tigellas de caldo de gallinha com sua gema de ovo, e capella por cima, e logo sopas de vaca.

2 Perdiguens assados, guarnecidos com lingoça.

3 Coelhos de João Pires

4 Hum ou dois peitos de vitella de conserva, guarnecidos com torrijas de vitella.

5 Pasteloens de varias carnes, redondo lavrado

6 Pasteis fritos pequenos de carneiro com açucar, e canella.

Olha Castellana: a saber, vaca, carneiro, mãos de porco; prezento, grãos, nabos, pimentaõ, de todos os adubos amarelos com açafrão.

Manjar branco em pélas assado.

No fim doces frios, e fruta do tempo.

Para a segunda feira.

Primeira iguaria: Tigella de caldo de gallinha como as passadas, e sopas de vaca

1 Frangas cazeiras assadas, lardeadas sobre sopa de natas, guarnecidas com biscoitos de la Reina

3 Humo poragem de mariquas tordos á Franceza, guarnecidos com verdeaes, em borraçados.

4 Cabeça de vitella, guarnecida com mãos de Judéo.

5 Humo torta de frangãos, e pombos de tollado Francez.

6 Pasteis de cocca de dama, da gallinha do tamanho de dois tostoens

7 Olha podrida Portugueza.

8 Manjar real, em tegellada córadas.

No fim doces frios de fruta

Para a terça feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha, e sopas, como acima fica dito

2 Coelhos novos assados com cebola, botada na agoa em rodas, e salsa muito miuda por cima, alcaparras, guarnecidos com achar de porco.

3 Frangas de Fernão de Souza, com tutanos sobre sopa do mesmo.

4 Pertum, em gigote de toucinho, e vinho branco com substancia de vitella.

5 Empadas Inglezas nevadas.

6 Pasteis de barquinhos folhados Portuguezes.

7 Olhas Francezas.

8 Ovos brancos.

No fim doces, e frutas.

Para a quarta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima

2 Peixes novas lardeadas á Franceza, sobre sopa dourada, gallinhas com lombos de conserva.

3 Ades reaes estofadas com marne-los, maçans azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4 Trouxas de carneiro.

5 Empadas grandes de lombos de vaca, e vitella

6 Pastelinhos de tutanos Saboianos.

7 Olha Moura, que chamaõ de fina.

8 Fruta de ciringa com graxe.

No fim doces frios, e fruta.

Para a quinta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima cissemos.

2 Lencos assados, guarnecidos com gallinhollas.

3 Pombos com cardo em fricacé.

4 Pernas de carneiro de cásis.

5 Empadas de perum sem osso.

6 Pasteis folhados de corlho

7 Olha podrida em massa, que he a melhor de todas.

8 Leite em c.ricaia.

*Advirto, que para as gallinhas que fi-
cão de caldo, se hão de mandar á meza
hum dia sobre cuscús, outro sobre
fideos, outro sobre letria outro sobre
entrada, outro sobre arroz.*

Para a sexta feira.

Primeira iguaria: Gomas de ovos em manteiga, depois sopa de n. ta coul letria.

2 Lingoados recheados assados, guar-
necidos com azevias assadas, de molho
Castelhano.

- 3 Corvina de conserva, guarnecida com vezugos pequenos
- 4 Tigellada de choços.
- 5 Empadas de salmónetes.
- 6 Pasteis de marisco.
- 7 Peixe frito.
- 8 Ovos molles

No fim doces frias, e fruta.

Para o sabbado.

Primeira iguaria: Ovos com pão em manteiga, depois sopa deurida.

2 Salmónetes assados com potagem á Franceza, guarnecidos com ostras.

3 Postas de cherne em casis, guarnecidas com amejoas.

4 Lingoados de carril.

5 Empadas de vezugos.

6 Almojavenas de peixe picado fritas.

7 Peixe frito, guarnecido com mexilhões de Aveiro.

8 Sonhos passados por açúcar, e graxa

No fim doces frios, e frutas.

Comeres, que não seja jantar, nem pu

caro de agoa, mas mui conveniente para jornadas.

Farão por este modo para vinte pessoas.

Primeira cuberta.

Cobrirão a meza com principios que houver nesse tempo.

Segunda cuberta.

1 Ha de ser quatro empadas de perum sem osso.

2 Quatro empadas de gallinhas, pombos, e tubaras.

3 Quatro empadas de vitello.

4 Quatro empadas de perdizes com prezunto, que fação o numero de deza-seis, cada genero de empadas de seu fei-tio, e todas se haão de ajuntar.

Terceira cuberta de doce quente:

1 Ha de ser quatro tortas de frutas.

2 Quatro pratos de pasteis folhados de natas.

3 Quatro pratos de pasteis folhados de manjar branco amarello.

4 Quatro pratos de almojavenas de ovos molles.

*Todos estes se hão de por na mesma
fôrma dos outros pratos.*

Quarta cuberta doces frios.

Paraõ dezaseis pratos, cada quarto de
varios modos.

Quinta cuberta de frutas.

*Este comer não tem celdas, todo he
bom, e ligeiro.*

Banquete á Franceza extraordinario.

1 Prato. Iguaria primeira. Cinco pra-
tos grandes de olha Franceza.

1 Prato. Iguaria segunda. Gallinhas
recheadas de alfitete.

1 Prato. Iguaria terceira. Frangãos re-
cheados com alfacea.

1 Prato. Iguaria quarta. Pombes en-
sopados sobre sopa de seringa.

1 Prato. Iguaria quinta. Coelhos esto-
fados com alcaparras.

1 Prato. Iguaria sexta. Coelhos arma-
dos com sopa de queijo.

1 Prato. Iguaria sétima. De alcaxo-
fras.

1 Prato. Iguaria oitava. Criadilhas.

1 Prato. Iguaria nona. Talhadas de prezunto.

1 Prato. Iguaria decima. Alcaparras.

1 Prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

Cinco pratos de visca.

Hum prato de gallinhas de artilletes.

Hum prato de perdizes lardeadas com torresmos, e salsa.

Hum prato de lombos de vaca recheados.

Hum prato de lingoas Mouriscas.

Hum prato de capões sobre sopa de natas.

Hum prato de ades estofadas.

Hum prato de perdizes á Franceza.

Hum prato de creadilhas com miolos.

Hum prato de alfitete recheado.

Terceira iguaria.

Cinco pratos grandes de peruns sem osso, com salechichas pardas.

Hum prato de perum armado.

Hum prato de cabeças de cabrito recheadas.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de gallinhas de Fernão de Sousa.

Hum prato de caravonada de vitella.

Hum prato de frangãos fritos com presunto.

Hum prato de espargos.

Hum prato de fruta de cereã.

Hum prato de salsa de alcaparras, azeitonas, e queijo.

Hum prato de alface, e azedas.

Quarta iguaria.

Cinco pratos de gallinhas em pé.

Hum prato de perum estofado.

Hum prato de frangãos assados com sopa de alfacca.

Hum prato de coelhos de João Pires.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de presunto lampreado.

Hum prato de mãos de carneiro com alfiete.

Hum prato de alcaparras com perre-xil, e rins de vitella.

Hum prato de gigote de perdiz com cardo.

Hum prato de coelhos em gigote.

Hum prato de almondegas assadas de vitella com cardo.

Quinta ignaria.

Cinco pratos de frangãos, e presunto á Franceza.

Hum prato de linguas assadas com sua piverada.

Hum prato de capões á Tudesca.

Hum prato de cabrito de carril

Hum prato de talhadas de vitella á Romana.

Hum prato de tutanos de vaca.

Hum prato de gallinhas com azedas.

Hum prato de alcaparras, e perrexil.

Hum prato de presunto, paio, e chouriço com salsa.

Hum prato de oveiros de gallinhas.

Hum prato de creadilhas fritas com presunto, e alcaparras

Sexta iguaria.

Cinco pratos de pombos Turcos.

Hum prato de fruta de tutanos.

Hum prato de constreda de forçura de cabrito.

Hum prato de arteletes de vitella.

Hum prato de gallinhas Mouriscas.

Hum prato de frangãos á Portugueza.

Hum prato de ubre de vaca.

Hum prato de salchichaõ com hervilhas.

Hum prato de cabeças de cabrito com alfaces, e cardo.

Hum prato de alcaparras, e azeitonas, e perrexil.

Hum prato de cardo com hervilhas.

Setima iguaria.

Cinco pratos de pasteis de peito de vaca.

Hum prato de bollinhos.

Hum prato de cardo de folhado Francez.

Hum prato de pombos á Franceza, guarnecidos com folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de gallinha.

Hum prato de pasteis de tutanos.

Hum prato de fiangãos feito albardados.

Hum prato de copilla de vitella

Hum prato de carneiro á Franceza.

Hum prato de caravonadas de gallinhas.

Hum prato de presunto, e chouriço.

Oitava iguaria.

Hum prato de empadas Inglezas.

Hum prato de pastelinhos de Santa Clara.

Hum prato de coroa real de folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de tutanos

Hum prato de mãos de cabrito.

Hum prato de frangas assadas com sua salsa.

Hum prato de frangãos com hervas.

Hum prato de pastellaõ de pombos, e cardo.

Hum prato de alfaces, e outras ervas.

Hum prato de ades assadas com sal, e amendoas.

Nona iguaria.

Cinco pratos de manjar branco passado, e cuberto.

Hum prato de pastellaõ' de cirigaia.

Hum prato de bollinhos de queijo fresco.

Hum prato de humia torta de natas.

Hum prato de picatostes de manjar branco.

Hum prato de pasteis de requeijaõ folhados.

Hum prato de fruta de manjar branco.

Hum prato de peras doces, e cerejas.

Decima iguaria.

Cinco pratos de supplicaciones.

Hum prato de amendoas de carapi-nha.

Hum prato de melindres.

Hum prato de biscoitos banhados.

Hum prato de biscoitos de la Reina para chocolate.

FO'RMA DE HUM BANQUETE

com que se pôde servir a hum
Embaixador.

P R I M E I R A C E A.

Primeira cuberta de principios de sopa.

1 **T** Rianfo posto no meio da meza com varias figuras de espinhado e quatro remates nos quatro cantos da meza.

4 Pratos de manteiga levantada, e lavrada.

4 Pratos de cellada com varios achares.

4 Pratos de prezunto, e patos guarnecidos.

4 Pratos de melões com melancias.

4 Pratos de laranjas da China, guarnecidos com limões doces.

4 Pratinhos pequenos de alcaparras, e perrexil.

Segunda cuberta.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de

sopa á Franceza de ades, guarnecidas com pombos, e lingoas de porco.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas recheadas em sopa, guarnecidas com olhos de chicoria recheados, e chuletas de vitella.

3 Iguaria. Quatro pratos de putigem de coelhos, guarnecidos com achar, e carruxas de alcaparras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca de fricacé á Romana, guarnecidas com mãos de porco emburraçadas de caravonada.

5 Iguaria. Quatro pratos de potágem de vitella de desina, guarnecida com tordos.

8 Pratinhos varios.

2 Pratinhos de fricacé de frangãos com descaídas.

2 Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miolos.

2 Pratinhos de almondegas de gallinha, guarnecidos.

2 Pratinhos de alfaccas recheadas.

Terceira cuberta.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de pollegares de vitella assados, com per-

dizes lardeadas, e descaídas, guarnecidas sobre sopa testada.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com choulas de vitella, e mal assadas de descaídas.

3 Iguaria. Quatro pratos de perúas assadas Castellhanas, guarnecidas com linguça sobre sopa dourada.

4 Iguaria. Quatro Pratos de lombo de vaca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchichas.

5 Iguaria. Quatro pratos de lebres assadas, guarnecidas com laparos assados com pelle.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pombos Mouriscos com lingua de carneiro.

2 Pratinhos de frangãos de conserva com maçãs fritas.

2 Pratinhos de Perdizes de molho de Miguel Dias com alcaparras.

2 Pratinhos de mãos de vitella a molho de Judeo, com nabos recheados.

Quarta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de empadas de vitella com perdizes, e mãos de porco sem osso,

2 Ignaria. Quatro pratos de empadas de folhado de perúas sem osso, e pombos.

3 Ignaria. Quatro pratos de tortas de frangãos, com tutanos e almondegas de perum.

4 Iguaria. Quatro pratos de pastelões de carneiro, línguas, lombos, paíes, e prezunto

5 Iguaria. Quatro pratos de empadas de gallinhas cartuxa.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pasteis folhados de gallinhas

2 Pratinhos de empadinhas de passarinhos.

2 Pratinhos de pasteis Saboianos de peito de perum

2 Pratinhos de tortinhas Inglezas.

Quinta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos de triunfos de doces de Freiras.

2 Iguaria. Quatro pratos de almojavens de ovos, e cidraão.

3 Iguaria. Quatro pratos de capellas imperiaes das Freiras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombos.

5 Iguaria. Quatro pratos de doces secos.

8 Pratinhos.

2 De fruta de ciringa.

2 De marmellos

2 De queijadinhas de manjar real.

2 De queijadinhas de ovos.

Sexta cuberta de frutas.

3 Pratos de peras de bon Christaõ.

3 Pratos de peras virgulosas.

3 Pratos de peras vergamotas.

3 Pratos de verdeaes.

3 Pratos de comiezas.

3 Pratos de uvas.

3 Pratos de melancias.

8 Pratinhos de queijo.

4 Salvas de passilhas.

Chocolate

Para as Gentis homens que acompanharem o Embaixador.

2 Pratos de manteiga.

2 Pratos de cellada.

2 Pratos de presunto.

2 Pratos de laranja da China.

2 Pratos de limões doces.

Da caziuba.

- 4 Pratos de varias potagens.
- 4 Pratos guizados.
- 4 Pratos de assados.
- 4 Pratos de massa.
- 4 Pratos de doces quentes.
- 4 Pratos de doces secos.
- 10 Pratos de fruta.

Aos pagens se serve da mesma fórma.

Aos honens de pé.

- 6 Pratos de principios.
- 6 Pratos de potagens.
- 6 Pratos de assados.
- 6 Pratos de massas.
- 6 Pratos de doces.
- 6 Pratos de frutas.

Nesta mesma fórma poderão continuar os mais comeres com que no nosso Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores com seis comeres, tres ceas, e tres jantares; principiando sempre pela cea, e acabando por jantar, com que os demais comeres se seguirão pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos, como tambem na quantidade das cubertas, com tal ordem

entre si, que na cuberta em que forem assados, não haõ de entrar guizados, e da mesma sorte na que constar de guizados, não haõ-de entrar assados, e consequentemente a que constar de massa, não admirará qualquer outro genero de temperos, que não pertençaõ ao das massas: porém as carnes, aves, ou qualquer outro genero se podem variar em cada hum dos comeres, como tambem os mesmos guizados assados, ou massas com advertencia assim repartidos, porque desta sorte brillão mais as mezas, e ficaõ servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo conveniente repartir aqui a ordem, e fórma de hum jantar grande feito á estrangeira, o qual consta de hum prato grande, posto ao meio da meza com oito pratos meãos em roda, seguindo-se tambem oito pratinhos em roda, porém tudo na mesma cuberta, o que charamente mostraõ as estampas seguintes, para que na mesma fórma se ponhaõ os pratos, e se sigaõ as cubertas, que em quanto aos comeres, podem admittir variedade.

CAPITULO ULTIMO.

De algumas advertencias muito necessarias para a intelligencia, e hum exercicio desta Arte.

PRimeira advertencia: Primeiramente em qualquer Capitulo, em que se nomearem especies pretas, entendaõ por pimenta, cravo da India, e noz noscada; e onde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz noscada, canella, acifaõ, e coentro secco.

Sagunda advertencia: Advirto mais, que quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no Capitulo, se ha de diminuir nas especies, e nos mais ingredientes, que conduzem para o mesmo prato, e assim da mesma sorte, sendo a quantidade maior, se haõ de augmentar os ingredientes.

Terceira advertencia: Advirto mais a todos os Senhores, que se prezaõ muito de serem assistidos pelos exercitantes desta Arte, que de nenhum modo consintaõ nas suas cozinhas, nem ainda

por moços dellas, a negros, mulatos, ou qualquer cozinheiro, que de sua criação, ou inclinação for vil, ou proceder com torpes, e depravados costumes, porque lhe confesso hão de comer com muito pouca limpeza, e com muito risco na sua saúde, que assim me tem mostrado a experiencia de muitos annos, e o muito exercicio desta minha Arte. E se o official for limpo, e consigo tiver asseio, da mesma sorte satisfará a sua obrigação, esmerando-se em tudo o que fizer, e tendo elle boa consciencia, não faltará a muitas condições, a que estão sujeitos os professores desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario á perfeição de sua obra; e juntamente o grande sentido, e cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispensado pelos Medicos, que lhe assistem, que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos meus Cozinheiros, a composição do comer, e sómente em summa advertirei algumas cousas, que

nos pertencem, e vem a ser, que em alguns assados, cozidos, guizados, ou massas, que lhe forem determinados, fujaõ de adubos, toucinho, manteigas, e sendo gallinhas, naõ sejaõ velhas, ou chocas, nem comer o comer seja requentado pelo muito que he nocivo: no que tudo deve haver muita vigilancia, pelas muitas recahidas que continuamente succedem ainda aos mais convalecidos, para o que me parece he conveniente naõ admittir a comprador o mesmo cozinheiro, porque este muitas vezes com os temperos póde distarçar a podridaõ, ou má qualidade das carnes peixes, aves, ou qualquer outro genero de alimentos, sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz, e muito mais damno na saude de quem o come.

Quarta advertencia: Tambem me pareceo advertir, que supposto a variedade de tantos temperos, a a multidaõ de tantos guizados, e a composiçaõ de innumeraveis manjares, sirvaõ aos homens naõ só para a titillaçaõ do gosto, mas tambem para o estado de suas mezas, e grandezas das pessoas, com tudo esta varie-

dade, multidaõ, e composiçaõ, he de muito detrimento ás compleições, e principalmente áquellas, cuja natureza he debil, por serem, quando assim fabricados, mais indigestos, fátigando, e debilitando a natural acçõ do estomago; e todas as vezes que esta se vicia, se destemperaõ os humores, naõ se gerando naquella proporçaõ, e temperamento que sãõ devidos ao natural, o que continuamente he causa de tanta, e taõ graves enfermidades, como a experiencia tem mostrado, com que venho a deduzir, que o mais proveitoso, e verdadeiro comer he o bem cozido, e assado, com alguma massa, porém muito pouca, e bem feita pelo que tem de asma, porque só o uso destas cousas sustentaõ a conservaçaõ devida á natureza, mediante as suas qualidades por lhe serem assim mais semelhantes.

Massa para paõ.

Tomem farinha de trigo da mais fina, e mais pura; mistu em-lhe a quantidade de fermento necessario, deitem-lhe agoa sufficiente para se amassar, ob-

servando o grão de calor da agua, que se lhe deitar, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força hum pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e misturada com o fermento, deixe-se em lugar, que não seja frio nem demasiadamente quente, para haver de fermentar, e crescer; em estando lèveda, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre huma meza, corte-se em bocados iguaes, formem os pães do tamanho que parecer: depois de tendidos, mettãe-se a cozer no forno, observando attentamente o grão de calor em que está.

IV. Parte de fazer Massa, e pudins.

Varias qualidades de Massas para pão

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como he pão da Rainha, pão, á Montoron, pão de Segovia, pão mole, pão fidalgo, e pão da moda. O pão da Rainha, amassa-se com hum pouco de sal, e fermento de cerveja, os outros todos amassão-se huns com Leite outros com manteiga, com a adverten-

cia de deixar fermentar mais a massa, é que fique mais leve e mais branda. As gentes do campo, e a pobre fazem pão de centeio, de trigo misturado com cevada, de milho de arroz, de castanhas, e outros fructos, e raizes, para se remediarem em tempos de fome, e carestia.

Massa para Empadas de fiambre.

Deitem sobre hum meza meio alqueire ou hum quarta de farinha com dois, ou tres arrateis de manteiga, humas pedras de sal, e quatro gemmas de ovos, e amassem tudo muito bem, deixando-lhe a agua necessaria pouco e pouco, até estar bem ligada, e consistente; depois divida-se em dous empêlos, sovem cada hum muito bem; e depois de bem sovados, sirvão-se delles para tortas, empadas, ou para o que for necessario.

Massa para Empadas de caixa.

Tomem hum quarta de farinha, e amassem-na sobre hum meza com man-

teiga, e agoa quente; mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sevada, fação dois bolos, de hum levantem a caixa, ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e metto-lhe dentro para se cozer tudo quanto lhe parecer, depois de temperado, acabado, e cuberta com parte da outra massa.

Massa folhada.

Deitem sobre a meza hum a oitava de farinha, amasse-se com agoa, e sal, pouco, e seja de maneira, que depois de ligada não fique branda, nem dura, sovese, e deixe-se descansar meia hora; estenda-se depois com hum pão de massa até ficar da grossura de hum dedo, a sente-lhe por cima outro tanto de manteiga, como ha de massa, enrole-se muito bem de fôrma que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o pão, continue a fazer o mesmo tres, ou quatro vezes, reduza-se finalmente á grossura, que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelmões, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

Tirem muito bem todas as pelles á hum bocado de gordura de vacca do pezo de dous, ou tres arrateis; e depois de muito bem picada, pize-se até ficar bem branda, e macia como manteiga, e estendida, sobre a massa, enrolada: e estendida como a antecedente quatro, ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que for de carne, e se comer quente.

Massa Real.

Deitem em humma cassarola meia cadada de agua temperada de sal, hum bocadinho de assucar, duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume; em fervendo hum instante, deitem-lhe farinha, e mexão com a colher até se ligar a massa, e fique de firme consistência, e trabalhando sempre com a colher, e sobre o lume até se despegar do fundo; ajuntem-lhe hum bocadinho de casca de limão ralada bem muida, e vão-lhe deitando

ovos hum a hum ; em estando a massa desfeita , e sem godilhões , serve para sonhos , para popelinhos , e outros entremeios diferentes.

Massa para Brioches , e outras bolos.

Amassem com agoa quente meia onça de fermento de pão , ou de cerveja , e meia oitava de farinha ; estando bem ligada , embrulhe-se em hum pano , ponha-se em lugar quente , e deixe-se fermentar hum quarto de hora , se for no Verão , e se for de Inverno huma hora ; depois ponha-se sobre huma mesa com huma oitava de farinha , oito , ovos hum arratel de manteiga , meia onça de sal e huma ponca de agoa , e amassem tudo junto ; e com a palma da mão duas , ou tres vezes , pulverize-se de farinha , embrulhe-se outra vez no pano , e deixe-se fermentar nove , ou dez horas ; tire-se a massa , corte-se em bocados , molde-se com a mão achatem-se , dourem-se com ovos batidos , mettão-se no forno a cozer , se forem pequenos sómente por meia hora , e se forem grandes hora e

meia: estes bolos comem-se quentes, ou como quizerem.

Massa para escalvados.

Ponhão-se sobre a meza dois arratois de farinha, meio arrateiro de ma feiza, humma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos, e amassem tudo duas, ou tres vezes com a palma da mão; ajuntem-lhe depois tres, ou quatro onças de formento, feito em bocadinhos, torne-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes, depois ajunte-se a massa, pulverize-se com farinha e embrulhe-se em humma toalha até o outro dia; tire-se, deite-se sobre a meza, faça-se em hum rolo, corta-se em bocadinhos, forma-se por humma, e outra banda deitando-se em agua fervendo, agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agoa, tirem-se, deitem-se em agoa fria, deitem-se depois em hum peneiro a escorrer; em sendo necessarios, metão-se a cozer no forno, e comão-se quentes, ou frios, segundo lhe parecer.

Massa para Crôcantes.

Deitem sobre huma meza tanta quantidade de farinha como de assucar fino, amasse-se com claras de ovos, e huma pouca de agua de flor de laranja; em a massa estando ligada, e formada, mas que não fique muito branda, pulverizem a meza de farinha estendão a massa com o páo e servirá para crôcantes, tortas, pastelinhos, e outros pratinhos de entre-meio.

Massa frole.

Tomem tanta farinha, com assucar bem fino, amasse-se com gemas de ovos, e manteiga fresca; em estando formada estende-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer em forno brando, estando cozidas, vidre-se com assucar e a pá quente, e sirva-se para varios pratos de entre-meio.

Massa á Hespanhola.

Amassem huma oitava de farinha com

agoa quente, manteiga de porco, sal pizado, e duas, ou tres gemmas de ovos, mas que não fique branda; estando sovada, deixe-se descansar hum pouco de tempo, estenda-se com o páo, até que fique delgada, corte-se em dois, ou tres bocados iguaes, untam-se com manteiga de porco pela parte de cima quente, fação huns rolos bem fechados; e depois de cortados ao revez, e redondos, servirá para tortas, pasteis, e para o que for necessario.

Massa para canudos

Tomem tanta farinha como assucar fino, hum bocado de manteiga, dois ovos, e hum bocado de casca de limão ralada, amasse-se com agoa quente, de forma que não fique branda; deixe-se descansar, e sirvão-se della para o que parecer.

Massa á Duqueza.

Peguem em meia oitava de farinha, dois ovos frescos, hum bocado de manteiga, e hum pouco de sal, e amasse-se

com vinho da Madeira, porém que não fique mole; deixesse deescançar, e depois sirva para differentes pratos de entre-meio.

Massa á Inglesa.

Deitem em huma cassarola meia canada de leite, meio arratel de manteiga, hum pouco de sal, casca de limão, e hum pão de canella; em feryendo, deitellhe a farinha necessaria, como para sônhos, e depois de desecada no lume, e fria, estenda-se com o pão da massa, e posta na grossura necessaria, córte-se em quadrados ignaes, frijão-se em manteiga clarificada, sirvão-se com assucar ralado por cima, e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

Passem as amendoas por agoa quente, pellem-se pizem-se em hum gral de pedra, deitandolhe de quando em quando humma pouca de clara de ovo batida meia colherinha de agoa de flor de Laranja; estando pizadas, e reduzidas a massa, deseque-se ao lume com assucar

muito fino, e mexendo-se sempre com a colher até se despegar da cassarola, deite-se depois sobre a meza com assucar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de crêchantes, caixas cabazinhas flores e outras differentes obras.

Os retalhos pizados com claras de ovos para os amollecere, servem para frigir, para se cozerem no forno e para varias guarnições.

Dos Pudras á Ingleza, e outros entremêio.

Pudin á Ingleza.

Desfacção em agua, ou em leite hum ou duas libras de farinha, ajuntem-lhe depois gordura de vacca picada oito ou dez ovos, passas de Alicante algum assucar, hum vintem de agoa ardente; tempere-se de sal, flor de nós nescada, e canella pizada; misurado tudo muito bem, metta-se em hum guardanapo átese, e deite-se em agoa que esteja fervendo, e continue a ferver duas até tres horas: estando cozido, pouha-se a escor-

rer tire-se depois do guardanapo, polverize-se de assucar, e sirva-se com mólho de manteiga.

Outro Pudim á Ingieza.

Picada huma libra de gordura de vacca misture-se com muita creme forte feito de farinha de arroz, ou de farinha de trigo, oito gemas de ovos, casca de limão, flor de laranja de conserva, temperada de sal, canella flor de noz moscada, assucar, e huma gota de agoa ardente; depois de tudo incorporado, deite-se em huma cacinholá untado o fundo por dentro com manteiga, e metta-se em hum forno a cozer o espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, cõre-se com assucar, e a pá quente e sirva-se com mólho de manteiga, vinho do Rheno, assucar, e casca de limão.

Outros Pudins á Ingieza,

Estenda-se hum beccado de massa ordinaria sobre hum guardanapo manteigado, arrumem-lhe huma duzia de maçãs cortadas em fatias, e assucar ralado,

e dobradas as pontas da massa, e unidas com ovos batidos, ate-se com barbaute, ou em hum guardanapo, e meta-se em agoa fervendo, em que continuará duas horas; depois ponha-se a escorrer, e sirva-se pulverizado de assucar com mólho de manteiga por cima

Deste mesmo modo se fazem pudins de marmellos, de peras, pêssegos, damascos, ginjas, e de todas as qualidades de frutas.

Podim de pão.

Ponhão em huma cassarola o miolo de tres, ou quatro vintens de pão, deitem-lhe por cima meia canada d leite fervendo, em estando ensopado, ajuntem-lhe quinze gemas de ovos, huma quarta de manteiga clarificada, ou de tutano de vaca, casca de limão, ou de laranja picada, assucar ralado, algumas passas de corintho, tempere-se de sal, especies finas, meio quartilho de vinho da Madeira; misturem tudo com as claras batidas, áte-se em hum guardanapo untado de manteiga por dentro, e enfarinhado, e deite-se em huma pañella com

fervendo, e assim continuará até estar cozido; depois deixe-se escomar, ponha-se no seu prato, e sirva-se com molho, como os antecedentes.

Pudin de arroz.

Cozido o arroz em leite, e enxuto, pize-se em hum gral de pedra com manteiga, dez ou doze gentas de ovos. assucar ralado, temperado de sal, canella, noz noscada, casca de limão ralada e humma gota de malvazia; ajuntem-lhe depois as claras batidas; e posto tudo em hum prato com humma borda de massa ao redor, mettá-se a cozer no forno por tempo de humma ora; estando córado, sirva-se com assucar pulverizado por cima.

Os pudins de aletria, ou de qualquer outra massa, temperão-se, e servem-se do mesmo modo.

Sonhos de massa fritos.

Feita a massa real, e desfeita com ovos, como disse no Capitulo das Mas-

sas, deite-se em hum prato, pulverizado de farinha, e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; em estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agoa de flor de laranja, e assucar ralado fino, ou assucar em ponto.

Sonhos de fruta de seringa.

Feita a massa real com leite, ou com agoa, e desfeita com ovos, como a precedente, passe-se pella seringa, ou por outro qualquer molde que seja, frijão-se em manteiga de porco, ou de vacca clarificada depois de fritos; e passados por assucar em ponto, sirvão-se por entre-meio.

Sonhos de manjar branco.

Picados, e pizados huns peitos de galinhas, ou de perdizes assadas. e misturem-se com hum creme forte, feito de farinha de arros, ovos, e leite; temper-se de sal, assucar fino, canella pizada biscoitos de amendoas, casca de limão, e flor de laranja cuberta, depois de

tudo junto, e amasado, corta-se em bocadinhos do tamanho de nozes, pulverizam-se de farinha. e fritos em azeite, ou manteiga bem quente, servão-se pulverizados de assucar fino.

Sonhos de fôrma.

Desfação-se huma pouca de farinha em leite, e ajuntem-lhe dous ovos, hum pouco de vinho da Madeira: manteiga clarificada, assucar fino casca de limão ralada, sal e canella pizada; depois de tudo misturado, e por fôrma de hum polme, aquecem o molde que deve ser de ferro no azeite, ou manteiga fervendo, em que se hão de frigar, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira, em largando tornem á massa, e vão continuando assim até ao fim: depois de fritos, e vidrados com assucar, e a pá quente, servão-se como os antecedentes.

Sonhos á Delfina.

Faço huma massa, metade de assucar, metade farinha, flor de laranja

hum bocado de casca de limão, e claras de ovos; depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se com o pão, corte-se, e faça-se em debuxos iguaes, e conforme lhe parecer, frijão-se em manteiga clarificada; e depois de fritos, sirvão-se vidrados com assucar ralado, e a pá quente.

Sonhos em caixa.

Feito hum creme com farinha de arroz, do mesmo modo, e temperado, como a dos sonhos de manjar branco, enchão com elle humas caixinhas de papel, do comprimento de hum dedo, e da largura de dous, e deitem-se a frir em manteiga, azeite, ou toucinho bem quente, em estando fritos, e tirado o papel, sirvão-se vidrados pela parte inferior, com assucar, e a pá quente.

Sonhos de Pesseços, ou de Maçans.

Tomem humas poucas de maçans azedas, descasquem-nas, cortem-se em quartos, tirem-lhe os carossos, e marinem-se duas, ou tres horas em agoa ardent-

com assucar, hum bocado de casca de limão, e agoa de flor; depois escorrão-se em hum panno, pulverizem-se de farinha, e frijã-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirva-se gjaçados com assucar fino, como os antecedentes.

Podem tambem cortar as maçãs em rodas, passallas por hum polme, frigillas, e sirvirem-se pelo mesmo modo.

Sonhos de Damasco.

Pellados os damascos e abertos ao meio marinem-se, como acima disse-mos, passem-se depois por hum polme feito com agua, vinho branco, sal, e manteiga clarificada, frijão-se em fritada bem quente; estando fritos, e de boa côr, sirvão-se pulverizados com assucar fino.

Os de cereijas, ameixas, grozelhas, fazem-se do mesmo modo.

Sonhos de Morangos, e outros.

Fação hum polme de farinha desfei-

ta em cerveja , ou vinho branco , huma gota de azeite ; ou hum boccado de manteiga clarificada , e sal ; e ao tempo de servir , deitem-lhe duas , ou tres claras de ovos bem batidas ; passem por elle huns poucos de morangos , e frijão-se em manteiga de porco , depois de fritos , sirvão-se quentes pulvesizados com assucar.

Fazem-se sonhos de varias coisas ; além dos já mencionados , como são de marmellada , e outras frutas doces , postos entre obrêas , e passados por hum polme : outros de varias qualidades de cremes , de massa real , e queijo misturado. Tambem se fazem de flor de sabugo , beldroegas , folhas de parra , &c. de aipo , e outros legumes , &c.

Pão de ló , ou bolo de Saboya.

Deitem em huma tigella vinte gemmas de ovos , e tanto assucar fino , como pezarão os ovos , casca de limão ralada , e flor de laranja de conserva , bata-se isto com duas colheres por espaço de meia hora ; deitem-lhe depois as claras

ras batidas de nevado, e depois de bem misturadas com as gemas, vão deitando pouco, e pouco, e com cuidado, tanta farinha, quanto pezarão ametade dos ovos; depois deitem tudo em huma peça de cobre da figura que lhe parecer, untada primeiro por dentro com manteiga clarificada, e metta-se a cozer em hum forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas; depois de cozido, e de boa cor, sirva-se assim mesmo ao natural; ou, quando não, cubra-se com huma gisa feita de açúcar fino, clara de ovo; e gúmo de limão.

Pupelino.

Fação huma massa real com hum arratel de farinha amassada com ovos como para sonhos; depois de amassada, untam por dentro huma cassarolla com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de huma faca; e depois de estar em duas ameadas, tirem-lhe toda a massa crúa, un-

te-se por dentro com manteiga clarificada, pulverize-se com assucar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão hum bocado sobre o outro, untam-se de manteiga por fora, cubrão-se de assucar, cõrem-se com pá quente, e sirvira para prato de entre-meio.

Crocante vidrado.

Untem pela parte de fóra com manteiga huma caçarola redonda, cubra-se com hum folha de massa de crocante, recorte-se da fôrma que quizerem, deitem assucar fino nos intervallos, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, e vidrado, deixe-se esfriar, e quando se quizer mandar á meza, ponhão a caçarola sobre hum pouco de lume, para se despegar, tire-se com geito, fação hum fundo de massa de amendoas, com geléas de frutas, do tamanho do prato; em que ha de ir o crocante, ponha-se-lhe em cima, e sirvã-se com os antecedentes.

Da mesma fôrma se fazem crocantes com massa de folha do quebrado.

Cro-

Crocantes de massa de amendoas.

Estenda-se hum bocado de massa de amendoas, corte-se em tiras, cubraõ com ellas o fundo de qualquer fôrma redonda, já untada de manteiga clarificada, ponhão-lhe de roda huma borda da mesma massa, de fôrma que fique tudo pegado, e em huma só peça, metta-se no forno a cozer com fogo moderado; depois de cozido, e frito, despegue-se com geito, como o antecedente, cubra-se com huma gĩaça; branca, ou de outra qualquer côr, e sirva-se sobre hum fundo da mesma massa, guarnecido da geleas de frutas.

Tambem se podem servir untados de assucar em ponto, guarnecidos de grangêas de cores.

Bolos de Campiena.

Fação hum molde de papel grosso pello feitio de caixa de hum manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de huma massa, como

mo para buioches, feita de farinha, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; metta-se a cozer no forno por espaço de duas, ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe o papel, untse-se com manteiga clarificada, e assucar em ponto, e sirva-se com grangêas de côres por cima.

Bollo de caracol.

Estendido que seja hum bocado de massa folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras da largura de seis dedos; ponhão no meio huma crêma; ou nata á franchipana bem ligada, untem as bordas da massa com ovos batidos, e dobre se pelo feitio de hum salchixa; e enrolado por fórma de caracol sobre hum folha de papel untada, doire-se, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, e com boa côr, sirva-se pulverizado de assucar fino para pratro de entre-meio.

Tambem se pôde rechear de marmellada, ou de qualquer doce de fruta.

Bolo d Bernouille.

Tomem meia oitava de farinha , quatro ovos com suas claras , hum bocado de casca de limão picado , huma gotta de agoa de flor , e amasse-se tudo com agoa simples , e depois de bem sovada , deixe-se descansar huma hora ; estenda-se depois , cubra-se de manteiga , dobre-se ou enrole-se , torne-se a estender , acabe-se como a massa folhada , e posta em figura redonda da grossura de huma pollegada , metta-se a coser no forno , e sirva-se vidrada com assucar e a pá quente.

Bolo d Magdalena.

Amassem hum arratel de farinha , oito ovos inteiros , tres quartas de assucar fino , hum arratel de manteiga , casca de limão , e flor de laranja picada , e agoa ; depois de tudo amassado , e sovado , estenda-se , que fique da grossura de huma pollegada ; ponha-se sobre papel manteigado , coza-se no forno , depois de cozido , virva-se vidrado com assucar , e a pá quente.

Bolo à Polonêza.

Desfação meio arrâtel de farinha em hum pouco de leite, e depois de bem desfeito, ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras, meio arrâtel de gordura de vacca derretida; outro tanto de passas de Alicante picadas, hum gotta de agua ardente; tempere-se de sal, e hum pouca de semente de coentro pizada, e depois de tudo bem misturado, deite-se em hum cassarola untada por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa côr, sirva-se quente pulverizado com assucar fino.

Bolo de amêndoas.

Tomem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum boccadinho de manteiga, hum quarta de assucar fino, humas pedras de sal, seis onças de amêndoas pizadas, amassem tudo junto, e em estando ligada, e de boa consistencia, formem o bolo, ponha-se
so-

sobre pavel manteigado , e metta-se a cozer no forno com fogo moderado ; depois de cozido , córado , e vidrado , sirva-se quando quizerem.

Bolo de queijo

Pizem em hum gral de pedra hum arratel de queijo de Alem-Téjo bem fresco , e bem molle , com outro tanto de manteiga fresca : depois de pizado ponha-se sobre a meza , ajuntem-lhe huma oitava de farinha , cinco , ou seis ovos , e amassem tudo junto ; em estando a massa ligada , emzrulhe-se em hum panno molhado por espaço de huma hora , tire-se depois , forme-se o bolo , deite-se , coza-se no forno , e sirva-se ao natural.

Bolos á Delfina.

Tomem hum bocado de massa real ; desfaça-se em ovos , ajuntem-lhe meia duzia de biscoitos de amendoa , flor de laranja coberta , e casca de limão ralada , e tudo em pó ; formem depois os bolos do tamanho que quizerem , ponhão-se

se sobre huma folha de Flandres manteigada, mettão se a cozer no forno com calor moderado; em estando cozidos, cubrão-se com huma gaza branca, e em esta estando secca, sirvão-se como os mais.

Bolo Flaviengo.

Paguem em uma oitava de farinha, dois ovos frescos, meio arratel de manteiga, e humas pedras de sal, e amassem tudo com o leite, que for necessario, ajuntem-lhe hum boccadinho de fermento; em estando a massa ligada, e sovada, ponha-se sobre huma folha de papel, cubra-se com hum guardanapo quente, e deixe se fermentar ao pé do lume cinco quartos de hora; depois forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre papel manteigado, metase a cozer no forno; em estando cozido, coma se quando quizerem. Como se fazem differentes entradas, e entre-meios, debaixo dos Titulos de pão deste, ou d'aquelle modo, direi nos Artigos seguintes a fórma de se fazerem, e as suas variedades.

Pão de créma para entre-meio.

Chapellado e tirada toda a flor da codea de hum pão redondo de trinta réis ; abre-se pela parte debaixo , tire-se-lhe todo o miolo , e deite-se de molho em leite , e assucar por alguns minutos ; depois tire-se para hum peneiro , e deixe-se escorrer ; dali fação huma créma de franchipana bem ligada , recheem o pão com ella , ponhão por baixo o bocado de codea , que tirárão , arrume-se no prato , em que ha de servir com hum pouco da mesma créma por baixo , e por cima , seus filetes de casca de limão em symetria ; pulverize-se de assucar ralado fino , metta-se a cozer no forno , e em estado cozido , giaçado , e de boa côr , sirva-se quente.

Pãosinhos á Delfina.

Tirada a flor da codea a huma duzia de merenbeiainhos do tamanho de hum maçaã , abraão-se pela parte debaixo , tire-se-lhe todo o miolo , deite-se por alguns

guns instantes em leite, e assucar, fação hum recheio de natas, gemmas de ovos, assucar, casca de limão, e conserva de flor de laranja bem picada, recheiem com isto os merendeiros, ponhão em cada hum o bocado de codea, que lhe tirarão, atem-se em cruz com hum barbante, e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhe o barbante. pulverizem-se de assucar fino; passe-se-lhe a pá quente por cima, e depois de girçados, e de boa côr, sirvão-se quentes para prato de entre-meio.

Pão de amendoas, e de pistaches.

Pelladas em agoa quente hum arratel de amendoas, e meio de pistaches, deitem-se em agoa fria, escorrão-se depois em hum panno, enxuguem-se, pizem-se em hum gral de pedra, com humas poucas de claras de ovos; em estando pizadas, e reduzidas a massa, ajuntem-lhe hum bocalo de cidrão, e casca de limão, tudo picado, hum arratel de assucar ralado; quinze gemmas de ovos frescos; misturem tudo muito bem, dei

deitem-lhe as claras dos ovos batidos, e levantadas, untem depois hum prato com manteiga, ponhã-lhe tudo em cima, unna-se de roda, pulverize-se de assucar fino, metta-se a cozer no forno com moderado calor, e, depois de cozido, sirva-se e giagado, e bem còrado.

Pão com presunto para hum entrada.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, e preparado, como os que acima temos dito, rechee-se de peitos de perdizes picados, e deitados em hum bom molho de essencia bem ligado, ponha-se-lhe por baixo o boccado de codea, que se lhe tirou, ate-se em cruz com hum barbante, deite-se em leite por alguns instantes, enfarinhe-se, e fria-se em manteiga de porco: depois de frito, e de boa còr, tire-se-lhe o cordel, ponha-se no seu prato, guarnea-se de molèjas lardeadas, e giagadas, e de talhadas de presunto, e sirva-se com molho de essencia, e de bom gosto.

*Pão com morilhas, e outras guar-
nições.*

Preparado o pão, como acima dis-
sentos, rechee-se de peitos de gallinha
assados, e frija-se, como o anteceden-
te; depois cortem as morilhas em duas
ametades, lavem-se em duas, ou tres
aggas. refogueem-se em hum pouco de
azeite bom, e duas fatias de presunto;
depois de refogadas, pulverizem-se com
farinha, deitem-lhe meio copo de vinho
branco, huma colher de substancia, tem-
pere-se de pimenta, sal, huma capella
de hervas finas, huma cebolinha crave-
jada; e deixem-se ferver pouco e pouco;
em estando cozidas, e tirada a gordura,
lignem-se com hum pouco de culí, po-
nhão-se no seu prato com pão frito no
meio, e sumo de limão, e sirvão-se.

Servem-se outros pães, e com diffe-
rentes guarçiões, como trufas, musse-
rões, civilhas, pontas de espargos; e
tambem com gnarnição de mariscos, co-
mo são de ostras, de mexilhões, de ca-
marões, e de todos, com seus molhos,
e ragús diversos.

Pão em talhadas de melão.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, abra-se pelo fundo, tire-se-lhe o miolo, e reche-se com hum salpicão de molêjas, trufas, cús de alcaxofras, e presunto, tudo cozido, e de bom gosto; ponha-se sobre o seu prato com hum pouco de culí, e queijo ralado por baixo, arrumem-lhe de roda, e com as pontas para cima, cinco, ou seis rabos de carneiro cozidos em huma bréza; enchão os intervallos de hum picado á crema com cebolinhas também cozidas, deitem por cima de tudo hum pouco de culí com manteiga derretida; pulverize-se de queijo Parmezão ralado, córe-se debaixo de huma tampa; escorra-se-lhe depois a gordura, e sirva-se com molho de essencia clara.

Pão em talhadas de melão para dias de peixe.

Tirada a flor da codea, e o miolo de hum pão, e passado por hum instante por

por manteiga córada , rechee-se com hum picado feito de peixe , e ponha-se no seu prato com hum pouco de culí por baixo ; cubra-se com hum pouco do mesmo picado , arrumem-lhe em cima quatro salmonetes já cozidos , guarneção os intervallos com cebolinhas cozidas , ou filetes de lingoados , pingue-se de manteiga , e gemas de ovos ; cubra-se de pão ralado , e metta-se a córar no forno ; em estando córado , escorra-se-lhe a manteiga , alimpe-se o prato de roda , e sirva-se com mólho de culí , e guarneçido de marisco do melhor gostó , ou conforme parecer.

F I M.

I N D I C E

Das principaes cousas ; que nas quatro partes
desta Arte se ensinão,

A

A Dvertehcias muito necessarias para as intelligencias desta Arte-	221
Abobora de covilhete.	160
Achar.	12
Ade com arroz : veja-se carneiro com ar- roz.	16
Ade de marquim.	48
Ades pretas : veja-se carneiro preto.	17
Ades ordinarias , ou extraordinarias.	48
Ades com sopas de joldres : veja-se mãos de vitella.	66
Agulha de conserva : veja-se solho de con- serva.	114
Agulha de empada : veja-se atum.	115
Alcaxofras.	126
Alcaxofras recheadas com carneiro : veja- se carneiro para qualquer recheado.	11
Alcaxofras recheadas com peixe : veja-se recheio de peixe.	108
Aletria : veja-se cuscús.	134
Alfaceas recheadas com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Alfaceas recheadas com peixe : veja-se re- cheio de peixe.	108

R

Al-

Almondegas de carneiro.	13
Almondegas de carneiro de outro modo : veja-se carneiro para recheado.	11
Almondegas de gallinhas : veja-se almondegas de carneiro.	13
Almondegas de perum.	36
Almondegas de perdiz, ou vitella : veja-se almondegas de perum.	36
Almondegas de peixe : veja-se recheio de peixe.	108
Almojavenas de carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Almojavenas de carneiro de outro modo : veja-se carneiro para capella.	19
Almojavenas de requeijão.	132
Alperxes secos : veja-se pessegos secos.	78
Anteparte de descaidas.	18
Argolinhas de amendoas.	144
Arteletes : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Arroz com carneiro.	11
Arroz com peixe : veja-se caril de peixe.	108
Arroz doce.	132
Atum de conserva : veja-se solho de conserva.	114
Ave, qualquer que seja, com cidrão : veja-se gallinha com cidrão.	32
Azevias albardadas para pratinhos.	117
Azevias assadas.	117

B

Banquete de cubertas para o mez de Janeiro.	169
Ban-	

Banquete para o mez de Fevereiro.	171
Banquete para o mez de Março.	172
Banquete para o mez de Abril.	174
Banquete para o mez de Maio.	176
Banquete para o mez de Junho.	178
Banquete para o mez de Julho.	179
Banquete para o mez de Agosto.	182
Banquete para o mez de Setembro.	184
Banquete para o mez de Outubro.	186
Banquete para o mez de Novembro.	189
Banquete para o mez de Dezembro.	191
Banquete ordinario.	192
Banquete, ou merenda ordinaria.	193
Banquete, ou merenda extraordinaria de cubertas.	195
Banquete de peixe de cuberta : veja-se banquete para o mez de Abril.	174
Banquete para hospedar hum Embaixador.	114
Bringellas recheadas.	125
Bringellas recheadas de outro modo.	125
Bringellas recheadas com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Bringellas recheadas com peixe : veja-se recheio de peixe.	108
Bringellas de tigellada.	126
Bringellas de achar : veja-se mexilhoens em achar.	120
Beilhoz : veja se fruta de ciringa.	148
Biscoutos de la Reina.	159
Biscoutos de massa.	150
Biscoutos de nata : veja-se sopa de nata.	9
Biscoutos de ovos.	149

Bollos de açúcar.	150
Bollos de rodinhas.	151
Bollos de amendoas.	152
Bollos de ovos.	151
Bolinhos de massapões de ovos : veja-se. massapões de ovos.	154
Bollos de bacia.	152
Bollos podres.	154
Bolinhos de ovos : veja-se massapões de ovos.	154
Bribigões em pasteis.	122
Bribigões de tigellada.	121

C

Cabeça de cabrito com sopa de joldres : veja-se mãos de vitella.	66
Cabeça de cabrito recheada : veja-se pom- bos recheados.	40
Cabeça de vitella.	64
Cabeça de vitella recheada.	62
Cabeça de porco em achar.	72
Cabrito assado , e lardeado.	60
Cabrito de tigellada.	60
Cabrito dourado.	60
Cabrito com arroz : veja-se carneiro com arroz.	16
Cabrito com alfitete : veja-se gallinha de alfitere.	24
Cabrito mourisco : veja-se gallinha mou- risca.	25
Cabrito ensopado : vej. gallinha ensopada.	27
Cabrito em potagem á Franceza : veja-se gallinha em potagem á Franceza.	30

Cabrito com cidrão : veja-se gallinha com cidrão.	34
Cabrito frito : veja-se frangãos fritos.	44
Cabrito de caravonada : veja-se vitella de caravonada.	69
Caldo bom para nutrir , e fresco.	34
Capão assado veja-se gallinha assada.	26
Capella de carneiro.	19
Capella de galinha.	19
Caprotado de pato.	50
Cardos à Italiana.	123
Cardos cozidos.	123
Cardos de Fernão de Souza.	124
Cardos de trouxas.	124
Cardo para pratinhos : veja-se pratinhos, de alcaxofras.	127
Caril para qualquer peixe , ou para carne.	108
Carne de vaca , ou carneiro assado na agoa.	69
Carne assada : veja-se lombo de vaca de, empada de espeto.	71
Carne assada alhardada : veja-se frangãos albardados.	45
Carne assada enredada : veja-se pombos en- redados.	41
Carne de conserva.	79
Carne dourada : veja-se paros dourados.	49
Carneiro armado : veja-se perna de carnei- ro armada.	21
Carneiro com couve murciana , ou com qualquer hortaliça.	19
Carneiro de alfitete.	23
Carneiro de alfitete de outro modo,	22
Car-	

Carneiro de caldo amarello;	17
Carneiro de tigellada.	20
Carneiro com arroz,	16
Carneiro em gigote.	15
Carneiro para capella.	29
Carneiro ensopado de dous modos,	14
Carneiro estofado,	18
Carneiro frito : veja-se frangãos fritos.	44
Carneiro mourisco.	13
Carneiro para pastelinhos sem massa : veja-se carneiro para varios recheios.	21
Carneiro para qualquer recheado.	11
Carneiro para varios recheios.	22
Carneiro picado.	13
Carneiro picado de outro modo : veja-se carneiro em gigote.	15
Carneiro preto.	17
Carneiro verde.	16
Cartuxas de carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Cavacas.	147
Cebolas recheadas com carneiro : veja-se Carneiro. para qualquer recheado.	11
Cebolas recheadas com peixe : veja-se recheio de peixe.	109
Cenouras em achar : veja-se mexilhões em achar.	120
Cenouras de potagem.	128
Cenouras de tigellada.	128
Cerva de empada : veja-se empada de javalli.	103
Chocolaté.	168

Chicorias recheadas com peixe : veja-se re-	
cheio de peixe.	108
Chouriços mouros.	74
Ciba em gigote.	110
Cidrada.	163
Cidrão cuberto : vej. conserva de peras.	164
Cidrão de conserva.	163
Coelho albardado.	55
Coelho armado : veja-se lebre armada.	57
Coelho assado , e lardeado : veja-se cabri-	
ro assado , e lardeado.	60
Coelho cozido ; veja-se lebre cozida.	58
Coelho cozido p'm branco.	53
Coelho de celladas.	54
Coelho de João Pires.	54
Coelho de horta.	53
Coelho de gigote ; veja-se carneiro de gigote.	15
Coelho em potagem ; veja-se lebre em po-	
tagem.	58
Coelho em potagem á Franceza ; veja-se	
gallinha em potagem á Franceza.	30
Coelho Real.	56
Coelhos armados : vej. gallinha armada.	27
Coelhos assados com pelle ; veja-se lebre	
assada com pelle.	57
Coelho de Miguel Dias ; vej. perdiz de	
Miguel Dias.	52
Coelhos estillados vej. perum estillado.	37
Coelhos salchichados ; veja-se perum sal-	
chichado.	35
Conserva de atum ; veja-se conserva de so-	
lho.	114

Conserva de escabeche.	110
Conserva de peixe.	109
Conserva de salmão fresco : veja-se conserva de solho.	114
Conserva de solho.	114
Conserva de peras.	164
Conserva de carne : vej, frangãos fritos.	44
Conserva para qualquer caça : veja-se solho de conserva.	114
Conserva para qualquer carne.	79
Conserva para salpibões : veja-se salpições de porco.	75
Corso de empada : veja-se emp. de javalli.	103
Couves murcianas em achar : veja-se mexilhões em achar.	120
Couves recheadas com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Couves recheadas com Peixe : veja-se recheio de peixe.	108
Cuscús.	134

D

De fina olha moura.	87
Descaidas para pratinhos.	80
Descaidas de todas as aves em pepitorias : veja se pepitorias.	76
Desfeito de cabrito : veja-se desfeito de carneiro.	14

E

Empadas de vitella.	96
Empadas de espeto : veja-se lombo de vaca de empada de espeto.	71
Empadas de atum.	115

Empadas de carneiro, ou qualquer carne.	96
Empadas de cerva: veja-se empadas de javali.	103
Empadas de coelhos: veja-se empadas de perfitos.	98
Empadas de corso: veja-se empadas de javalli.	103
Empadas de frangãos: veja-se empadas de gallinhas.	98
Empadas de frangãos sem osso: veja-se empadas de perum sem oss.	101
Empadas de gallinha.	98
Empadas de gallinha sem osso: veja-se empadas de perum sem osso.	101
Empadas de gamo veja-se empadas de javalli.	103
Empadas de javalli salchichadas de meia lua: veja-se empadas salchichadas.	103
Empadas de lamprea.	112
Empadas de lebre: veja-se empadas de perdtzes.	98
Empadas de lombo de porco: veja-se empadas de gallinha.	98
Empadas de lombo de porco de outro modo: veja-se empadas de lombo de vaca.	102
Empadas de lombo de vaca.	102
Empadas de lombo de vaca de outro modo: veja-se empadas de gallinha.	98
Empadas de meia lua de coelhos salchichados: veja-se empadas salchichadas.	102
Empadas de meia lua de lebre salchichadas: veja-se empadas salchichadas.	102
Em-	

Empadas de peito de vitella recheado; veja-se empadas de perum sem osso.	101
Empadas de perdizes.	98
Empadas de pernas de porco inteiro: veja-se empadas de javalli.	103
Empadas de perum: veja-se empadas de gallinha.	98
Empadas de perum sem osso.	101
Empadas de pombos: veja-se empadas de gallinha.	98
Empadas de pombos sem osso: veja-se empadas de perum sem osso.	101
Empadas de rolas: veja-se empadas de gallinha.	98
Empadas de rolas: veja-se empadas de tordos.	99
Empadas de veado salchichadas: veja-se empadas de salchichas.	102
Empadas de veado: veja-se empadas de javalli.	103
Empadas de salmão: veja-se empadas de lamprea.	112
Empadas de salmónetes.	116
Empadas de solho.	114
Empadas de tordos.	99
Empadas de trutas: veja-se empadas de lamprea.	112
Empadas Francezas.	100
Empadas Inglezas.	99
Empadas Romanas.	104
Empadas salchichadas.	102
Empadinhas de lombo de porco: veja-se empadinhas de pés de porco.	104

Empanadilhas de grãos	144
Esquecidos.	145
Entrida.	87
E cabeche.	110
Escarrairões de carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Empadas de pés de porco.	104
F	
Fatias de ovos.	158
Fartes de espécie.	146
Figado de porco.	72
Florada.	167
Fôrma de banquetes para todo o anno.	169
Folgado Francez : veja-se torta de gin- jas.	137
Frangãos á Franceza.	47
Frangãos albardados.	45
Frangãos armados : veja-se gallinha arma- da	27
Frangãos armados : veja-se perna de car- neiro armada.	21
Frangãos assados, e lardeados : veja-se ca- brito assado, e lardeado.	60
Frangãos assados sobre sopa : veja-se so- pa de qualquer genero de assado.	7
Frangãos com sidrão : veja-se gallinha com cidrão.	38
Frangãos em fidéos.	46
Frangãos com sopas de joldres : veja-se mãos de vitella.	66
Frangãos de alfiete : veja-se carneiro de alfiete.	21

Frangãos de alfitete de outro modo : veja-se gallinha de alfitete.	24
Frangãos de caldo amarello : veja-se carneiro de caldo amarello.	17
Frangãos de caldo de vaca.	45
Frangãos de marquim : veja-se ade de marquim.	48
Frangãos de Fernão de Souza : veja-se gallinha de Fernão de Souza.	28
Frangãos dourados : veja-se pombos dourados.	39
Frangãos doces.	46
Frangãos de salsa negra ; veja-se pombos de salsa negra.	40
Frangãos assados ; veja-se gallinha assada	16
Frangãos de tigellada ; veja-se cabrito de tigellada.	60
Frangãos com arroz ; veja-se carneiro com arroz.	16
Frangãos com couve murciana ; veja-se carneiro com couve murciana.	19
Frangãos em gigote ; veja-se carneiro em gigote.	15
Frangãos em potagem á Franceza ; veja-se gallinha em potagem á Franceza.	30
Frangãos ensopados : veja-se gallinha ensopada.	27
Frangãos estofados : veja-se carneiro estofado.	18
Frangãos estrellados.	44
Frangãos fritos.	44

Frangãos recheados : veja-se galinha re-	32
cheada.	32
Frangãos recheados: vej. pombos recheados,	40
Frangãos sem osso : veja-se galinha sem	
osso.	26
Frangãos sem osso em empada : vej i-se	
empadas de perum sem osso.	101
Fruta de manjar branco.	143
Fruta de ciringa.	148
Frangãos de fricacé.	43
Farinha torrada para estallecidos.	201

G

Gallinha de fricacé : veja-se frangãos de	
fricacé	43
Gallinha agra e doce.	31
Gallinha armada.	27
Gallinha armada de outro modo : veja-se	
perna de carneiro armada.	21
Gallinha assada.	26
Gallinha com arroz ; veja-se carneiro com	
arroz.	16
Gallinha com cidrão.	32
Gallinha com conve murciana ; veja-se	
carneiro com conve murciana.	19
Gallinha com fidéos ; veja-se frangãos com	
fidéos.	46
Gallinha de alfitete.	24
Gallinha de Fernão de Souza	28
Gallinhas em almondegas : veja-se almon-	
degas de perum.	36
Gallinhas em gigote ; veja-se carneiro em	
gigote.	15

Gallinha em pé.	30
Gallinha em potagem á Franzeza.	30
Gallinha em substancia.	31
Gallinha ensopada.	27
Gallinha estofada : veja-se carneiro esto- fado.	18
Gallinha mourisca.	25
Gallinha para capella : veja-se carneiro para capella:	19
Gallinha sem osso.	26
Gallinha sem osso de empada : veja-se empada de perum sem osso.	101
Gallinha recheada.	32
Gallinha assada em sopas : veja-se sopa de qualquer genero de assa lo.	7
Gallinha de caldo amarrello : veja-se car- nelro de caldo amarello.	17
Gallinha doce : veja-se frangãos doces.	46
Gallinha dourada : vej. cabrito dourado.	60
Gallinha estillada : vej. perum estillado.	37
Gallinha verde : vej. carneiro verde.	16
Ganso de empada : veja-se empada de ja- valli	103
Gelêa de carne.	79
Gelêa de camoezes : veja-se marmellada de gelêa.	163
Gelêa de ginjas : veja-se marmellada de gelêa.	163
Gelêa de maçans : veja-se marmellada de gelêa.	163
Gelêa de marmellos : veja-se marmellada de gelêa.	163

Celêa de peras : veja-se marmellada de gelêa.	163
Gelca de romans : veja-se marmellada de gelêa.	163
Gelea de uvas : vej. marmellada de gelêa.	163
Gigote de carneiro.	15
Gigote de qualquer peixe : veja-se ciba em gigote.	110
Ginjas de conserva : veja-se tortas de ginjas.	137
Ginjas de calda.	161

I

Javalli de conserva : veja-se conserva para qualquer carne.	79
Javalli de empada.	103
Joldres sopa : veja-se mãos de vitella.	66
Jalêa de carne.	79

K

Kágados , pôde-se guizar com carne : veja-se frangãos. 60. E como peixe : veja-se lamprea de conserva.	112
--	-----

L

Lampreia assada.	111
Lampreia cozida de sopas.	111
Lamprea de empada.	112
Lamprea de conserva.	112
Lamprea para pratinho.	117
Leborada.	59
Lebre armada.	57
Lebre assada com pelle.	57
Lebre cozida.	58
Lebre em potagem.	58

Le-

Lebre salchichada : veja-se perum salchichado.	35
Leite de rigellada.	130
Letria de ovos.	157
Lingoados a mourisca : veja-se peixe mourisco.	110
Lingoados recheados : veja-se recheio de peixe	108
Lingoados , sua receita.	20
Lingoa de vaca para pratinhos ; veja-se pratinho de lombo de vaca de conserva.	85
Lingoa de vaca lampreada.	70
Lingoiça.	75
Lingoiça assada.	82
Lingoiça para pratinho de outro modo.	82
Lombo de porco , ou de vaca , em sopa de queijo ; veja-se sopa de queijo , e lombo de porco , ou de vaca.	5
Lombo de porco de empada ; veja-se empada de lombo de vaca.	102
Lombo de porco de lingoiça ; vej. lingoiça.	75
Lombo de qualquer carne estofada ; veja-se lombo de vitella estofado.	64
Lombo de porco.	70
Lombo de vaca de caravonada ; veja-se vitella de caravonada.	65
Lombo de vaca de empada de espeto.	71
Lombo de vaca de conserva para pratinho.	85
Lombo de vaca estofada ; veja-se carne ro estofado.	18
Lombo de vitella de empada ; veja-se empada de lombo de vaca.	102

Lombo de vitella estofado.	64
Lombo de alfitete : veja-se carneiro (de al- fitete.	23
Lombo de qualquer casta de carne : veja-se ade de marquim.	48
Lombo em pastel : veja-se pastel de pet- na de carneiro.	23
Lombos à mourisca : veja-se gallinha mou- risca.	25
Lombos salchichados : veja-se petum salchi- chado.	39
Linguas de carneiro.	83

M

Maçans de geléa : veja-se marmellada de geléa.	163
Manjar branco.	141
Manjar branco amarello.	141
Manjar branco assado.	143
Manjar branco banhado.	142
Manjar branco de fruta.	143
Manjar branco de peros.	142
Manjar real.	140
Mãos de cabrito.	61
Mãos de cabrito com sopas de joldres : ve- ja-se mãos de vitella.	66
Mãos de carneiro : veja-se mãos de ca- brito.	61
Mãos de carneiro com sopas de joldres : veja-se mãos de vitella.	66
Mãos de porco albatdadas.	85
Mãos de porco de Judeo.	85
Mãos de vitella.	66

S

Mãos

Mãos de vitella de geléa : veja-se geléa de carne.	79
Mãos de porco de caravonada.	72
Mãos de vitella de outro modo.	67
Marmellada commúa.	161
Marmellada de tambrai : veja-se marmellada commúa.	161
Marmellada crúa.	162
Marmellada de çumos.	163
Marmellada de geléa.	163
Marmellos em achar : veja-se mexilhoens em achar.	120
Marmellos em torta.	139
Massapcens de ovos.	154
Melindres.	150
Melicias.	133
Miols albardados.	84
Miols de carneiro para pratinhos.	84
Miols de porco para pratinhos.	84
Miols de tigellada.	84
Miols de vaca para pratinhos.	84
Mixilhoens em achar.	120
Modo de como se ha de córar com a tampa de brazas : veja-se sopa de qualquer genero de assado.	7
Molho de pato : veja-se pató com molho.	50
Molho para coelho : veja-se coelho albardado.	55
Murcellas,	133

N

Nabos em torta : veja-se torta de espar-	117
gos.	Na-

Nabos recheados com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado	11
Nabos recheados com peixe : veja-se recheio de peixe.	108
Nata em torrijas.	130
Nata em torta.	131

O

Ovos estrellados.	129
Olha de entriga	87
Olha Franceza.	87
Olha moura.	87
Olha podrida.	86
Olha podrida em massa.	88
Ovos de letria.	157
Ovos de talhadas.	159
Ovos de trouxas.	157
Ovos molles.	158
Ovos molles para pastelinhos : veja-se pastelinhos de ovos molles.	137
Ovos reaes : veja-se letria de ovos.	157
Ovos recheados com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Ovos recheados com peixe : veja-se recheio de peixe.	108

P

Pão de ló fôfo.	155
Pão de ló torrado.	155
Pão de ló de amendoas.	156
Paens recheados.	156
Paens de nata recheados : veja-se torta de nata.	131
Panella de vaca sem couve.	68

S

Pas-

Pasteis communs.	70
Pasteis de ameijoas : veja-se pasteis de bribigoens.	122
Pasteis de bribigõens.	122
Pasteis de cabrito : veja-se pasteis de lombo de vaca.	91
Pasteis de camaroens : veja-se pasteis de bribigoens.	122
Pasteis de carneiro : vej. pasteis communs	90
Pasteis de cardo : vej. tromxas de cardo.	124
Pasteis de frangãos : veja-se pasteis de passarinhos.	91
Pasteis de gallinhas : veja-se pasteis communs.	90
Pasteis de passarinhos.	91
Pasteis de galiinha de outro modo : veja-se pasteis de passarinhos.	91
Pasteis de ginjas : vej. torta de ginjas.	137
Pasteis de linguas de carneiro sem tampa : veja-se pasteis de ubre de vaca.	91
Pasteis de lombo de porco : veja-se pasteis de lombo de vaca.	91
Pasteis de lombo de vaca.	91
Pasteis de mexilhoens : veja-se pasteis de bribigoens.	122
Pasteis de peito de cabrito : veja-se pasteis de ubres de vaca.	91
Pasteis de perum : vej. pasteis communs.	90
Pasteis de pombos : veja-se pasteis de passarinhos.	91
Pasteis de qualquer carne : veja-se pasteis communs.	90

Pasteis de rolas : veja-se pasteis de passarinhos.	91
Pasteis de tutanos.	91
Pasteis de ubre de vaca.	92
Pasteis de vitella : veja-se pasteis de lombo de vaca.	91
Pasteis de lombos : veja-se pastel de humma perna de carneiro.	23
Pastel de humma perna de carneiro.	23
Pastel de vitella : veja-se pastel de humma perna de carneiro.	23
Pastelinhos de boca de dama.	136
Pastelinhos de cidrao.	136
Pastelinhos de manjar branco.	137
Pastelinhos de manjar real : veja-se pastelinhos de boca de dama.	136
Pastelinhos de manjar real : veja-se pastelinhos de manjar branco.	137
Pastelinhos de meia lua : veja-se pastelinhos de manjar branco.	137
Pastelinhos de nata : veja-se pastelinhos de manjar branco.	137
Pastelinhos de ovos molles.	137
Pastelinhos de amendoas : veja-se pasteis de tutanos.	91
Pastelinhos redondos : veja-se empadas Inglezas.	99
Pastelinhos de ovos molles : veja-se pasteis de tutanos.	91
Pato com molho.	50
Patos com couve murciana : veja-se carneiro com couve murciana.	19
	Pa-

Patos de marquim : veja-se ade de marq.	48
Patos de curatios.	49
Patos de pivereda,	49
Perada.	164
Peras cubertas : veja-se peras de conserva.	164
Peras de gelêa : veja-se marmellada de ge- lêa.	163
Peras de conserva.	164
Perdigado : vej. olha podrida em massa.	88
Perdigoens assados com potagem , e salsa real.	198
Perdigotos de horta : veja-se coelhos de horta.	55
Perdiz assada , e lardeada : veja-se cabrito asado , e lardeado.	60
Perdis cozida	52
Perdis de almondegas ; veja-se almonde- gas de perum.	36
Perdizes de gelêa : veja-se gelêa de carne.	79
Perdiz doce.	53
Perdizes em potagem a Franceza : veja-se gallinhas em potagem a Franceza.	30
Perdiz a Franceza.	51
Perdizes armadas ; vej. gallinha armada.	27
Perdizes assadas a Franceza.	52
Perdizes cozidas em branco : veja-se coe- lho cozido em branco.	54
Perdiz de Miguel Dias.	51
Perdizes de peito picado.	52
Perna de carneiro armada.	21
Perum armado : veja-se gallinha armada.	27
Perum assado : veja-se gallinha assada.	26

Perum com arros : veja-se carneiro com arroz.	15
Perum com salsa real.	37
Perum de Fernão de Souza : veja-se gal- linha de Fernão de Souza.	28
Perum de sopa branca.	37
Perum em gigote : veja-se carneiro em g gote.	15
Perum em pé : veja-se gallinha em pé.	30
Perum de potagem á Franceza : veja-se gallinha em potagem á Franceza.	30
Perum ensopado : vej. gallinha ensopada.	27
Perum estillado.	37
Perum estofado : vej. carneiro estofado.	18
Perum mourisco : vej. gallinha mourisca.	25
Perum para capella : veja-se carneiro pa- ra capella.	19
Perum salchichado.	35
Perum salchichado de outro modo.	36
Perum á mourisca , e outras adens.	199
Perum sem osso : vej. gallinha sem osso.	26
Peruns assados sobre sopa : veja-se sopa de qualquer assado.	7
Peruns dourados : veja-se cabrito dourado.	60
Peruns recheados : vej. gallinha recheada.	32
Pés de carneiro de gelea : veja-se gelea de carne.	79
Pés de vitella a la dama.	67
Pessegada.	166
Pessegados secos.	166
Peiro de vitella recheado.	65
Peixe frito em manteiga.	107
	Pei-

Peixe de carril.	108
Peixe de conserva.	109
Peixe dourado : veja-se patos dourados,	49
Peixe inteiro assado , cozido , e frito.	115
Peixe mourisco.	110
Petitoria de todo o genero de lombos.	199
Peixe para capella : veja-se recheio de peixe,	108
Peixe picado para varios recheios veja-se recheio de peixe.	108
Picatostes de carneiro ; veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Pepinos em achar ; veja-se mexilhoens em achar,	120
Petitoria.	76
Pivereda de pato.	49
Pollegares de vitella.	63
Polme para carne assada ; veja-se carneiro de alfitete,	23
Pombos á Franceza ; veja-se frangãos á Franceza.	47
Pombos armados : vej. gallinha armada.	27
Pombos assados sobre sopa : veja-se sopa de qualquer genero de assado.	7
Pombos com cidrão : veja-se gallinha com cidrão.	32
Pombos com fidéos : veja-se frangãos com fidéos.	46
Pombos com sopa de joldres : veja-se mãos de vitella.	66
Pombos de alfitete : veja-se gallinha de alfitete,	14

Pombos de caldo amarello ; veja-se carneiro de caldo amarello.	17
Pombos de conserva fritos : veja-se frangãos fritos.	44
Pombos de D. Fernando:	39
Pombos de Fernão de Souza : veja-se galinha de Fernão de Souza.	82
Pombos doces : veja-se frangãos doces.	46
Pombos dourados.	39
Pombos de marquim : veja-se ades de marquim.	48
Pombos de salsa negra.	49
Pombos de tigillada : veja-se cabrito de tigillada.	60
Pombos em potagem á Franceza : veja-se. gallinha em potagem á Franceza.	30
Pombos enredados.	40
Pombos ensopados : veja-se gallinha ensopada.	27
Pombos estillados : vej. perum estillado.	37
Pombos estofados : vej. carneiro estofado.	18
Pombos estrellados : veja-se frangãos estrellados.	44
Pombos mouriscos: vej. gallinha mourisca.	25
Pombos pretos : veja-se carneiro preto.	15
Pombos recheados.	40
Pombos sem osso : vej. gallinha sem osso.	26
Pombos de fricacé : vej. frangãos de fric.	43
Pombos turcos.	41
Pombos verdes : veja-se carneiro verde.	16
Porco de conserva em churiços moídos.	74
Porco picado em sálchichas.	74

Potagem á Franceza para merendas.	6
Potagem á Franceza : veja-se gallinha em potagem á Franceza.	30
Potagem para lebre, e coelho : veja-se le- bre em potagem.	50
Potagem para perdizes : veja-se perdizes assadas á Franceza.	52
Potagem para peixe : veja-se pratinhos de salmonetes.	117
Pratos de carneiro picado.	12
Pratos de tutanos.	78
Pratinhos de alcaxofras.	127
Pratinhos de ameijoas : veja-se pratinhos de mexilhoens.	121
Pratinhos de cardos : veja-se pratinho de al- caxofras.	127
Pratinhos de linguas de carneiro.	83
Pratinhos de lingoiça.	82
Pratinhos de lombo de vaca de conserva.	85
Pratinhos de espargos : veja-se pratinhos de alcaxofras.	127
Pratinhos de mãos de porco.	84
Pratinhos de mãos de porco albardadss.	85
Pratinhos de mãos de porco de Judeo.	85
Pratinhos de miolos albardados.	84
Pratinhos de miolos de tigellada.	84
Pratinhos de miolos de carneiro, vaca, e porco.	84
Pratinhos de longoeiroens : veja-se pra- nhos de mexilhoens.	121
Pratinhos de prôzunto.	82
Pratinhos de queijo de cabeça de porco.	85

Indice.	283
Pratinhos de vitella; veja-se pratinhos de lombo de vaca de conserva.	85
Pratinhos varios de tubaras de carneiro.	83
Pratinhos de salcichas.	85
Pratinhos de azevias.	117
Pratinhos de azevias de outro modo: ve- ja-se pratinhos de salmonetes.	117
Pratinhos de bogas em potagem: veja-se pratinhos de salmonetes.	117
Pratinhos de lamprea.	117
Pratinhos de mexilhoens.	121
Pratinhos de ostras: veja-se pratinhos de mexilhoens.	121
Pratinhos de qualquer peixe miudo com potagem: vej. pratinhos de salmonetes.	117
Pratinhos de descaidas.	80
Pratinhos de trutas com potagem: veja-se pratinhos de salmonetes:	117
Pratinhos de salmonetes.	117
Prezunto para pratinhos.	82

Q

Queijadinhos de amendoas.	147
Queijo de cabeça de porco montez,	85
Queijo de cabeça de porco em achar.	73
Queijo de paio, e prezunto.	73

R

Rascão de carneiro: veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Recheio de carneiro: veja-se carneiro para qualquer recheado.	11
Recheios varios.	21
Recheios de peixe.	108

Re-

Requeijoens ; veja-se torta de nata.	131
Rolas : veja-se coelho cozido em branco.	55
Rolas doaralys : vej. pombos douzados.	39
Romãs de gelêa : vej. marmel. de gelêa.	163
Receitas , como se ha de dar de comer humã semana de varios manjares a hos- pedes , accrescentando , ou diminuindo conforme os convidados , etc.	202
Receita para função , que não seja jantar, nem pucaro de agoa.	206
Receita para hum banquete extraordinario à Franceza com suas iguarias.	208

S

Salcichas de carneiro : veja-se carneiro para capella.	19
Salchichas de porco.	74
Salchichas para pratinho.	85
Salmão fresco.	113
Salmonezes de empada.	116
Salpicões de porco.	75
Salsa real : veja-se perum de salsa real.	37
Solho de conserva.	114
Sonhos : veja-se fruta de ciringa.	148
Sopa agra doce : vej. gallinha com cidr.	32
Sopa de amendoas.	9
Sopa dourada de nata.	9
Sopa de nata.	18
Sopa de qualquer genero de assado.	7
Sopa de peros camoezes.	8
Sopa dourada.	7
Sopa tostada.	8
Sopa à Italiana.	3

Sopa de queijo de caldo de vaca :	5
Sopa de queijo , e lombo de porco , ou de vaca.	4
Sopa de nata.	10
Sopa , ou potagem á Franceza.	6
Sorvete.	168
Substancia de gallinha.	33

T

Tempo em que o marisco he melhor:	119
Tempo em que os peixes são bons.	106
Tigellada de bringellas.	121
Tigellada de marisco.	121
Tigellada de cabrito.	60
Tigellada de cenouras.	128
Tigellada de carneiro.	20
Tigellada de leite.	130
Tigellada de pombos : vej. de cabrito.	160
Tigellada de queijo.	130
Tigellada de vitella : veja-se de cabrito.	60
Tigellinhas de coelho real.	56
Tordos á Franceza : veja-se frangãos.	46
Torrijas de gallinhola.	77
Torrijas de nata , e requesijão.	130
Torta de arroz.	132
Torta de carneiro , e de cabrito.	94
Torta de espargos , alfacea , e abobora.	127
Torta de ginja.	137
Torta de leite , e de nata.	131
Torta de limões.	138
Torta de linguas : veja-se de carneiro.	94
Torta de agraço.	138
Torta de marmellos.	139

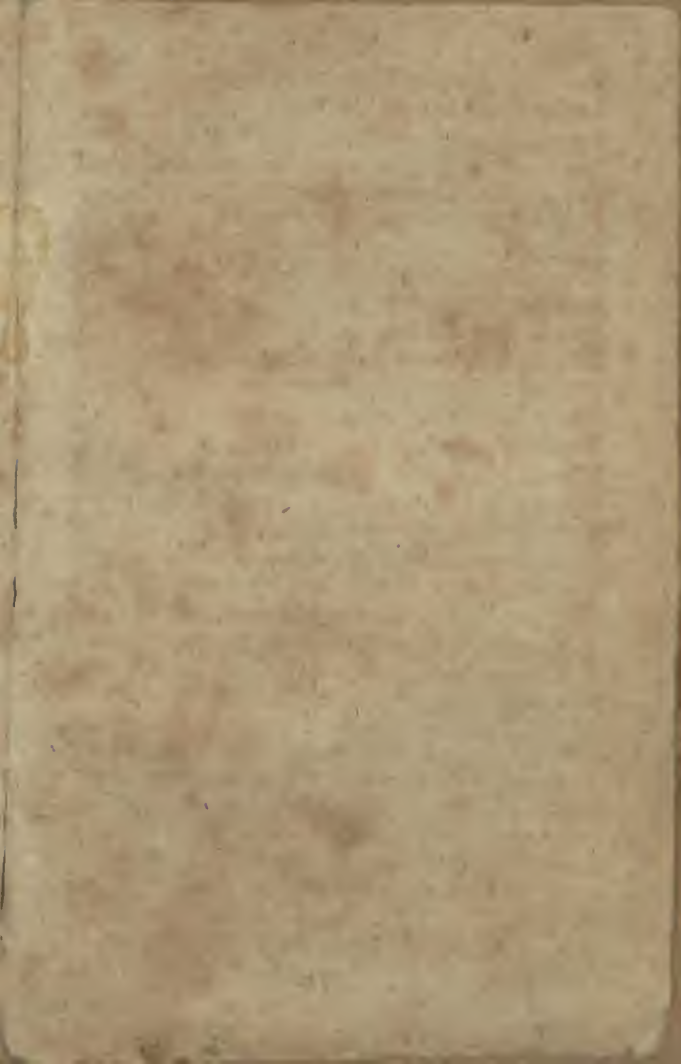
Tor-

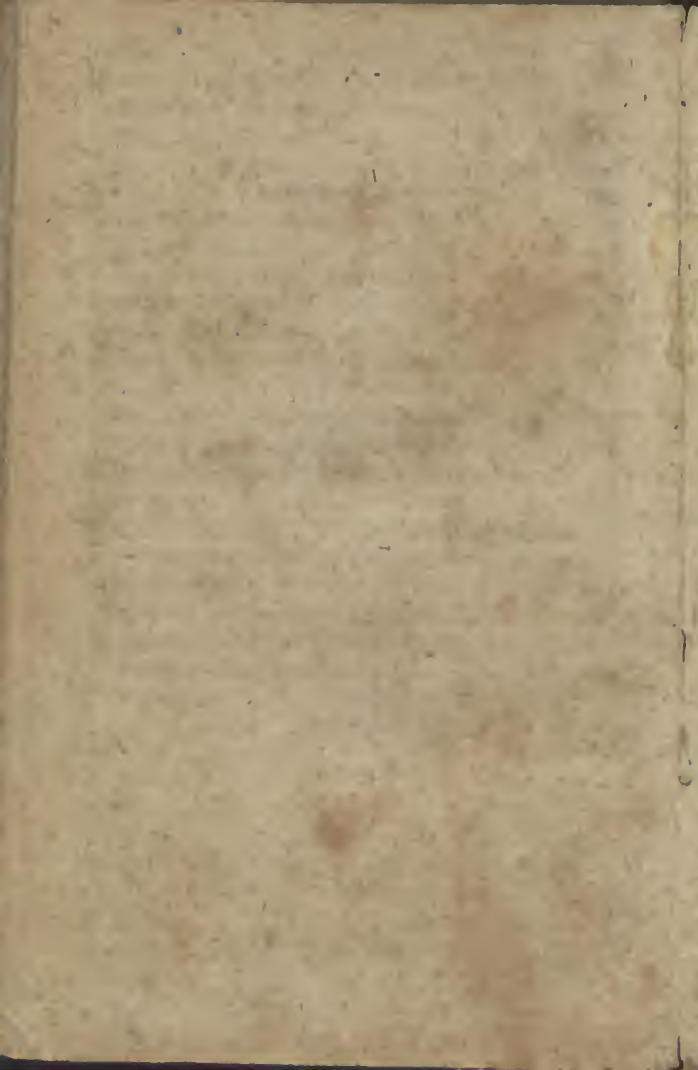
Torta de manjar real, e branco.	139
Torta de mexilhoens.	121
Torta de peixe.	118
Torta de pombos : veja-se de carneiro.	94
Torta de pombos, e nata.	95
Torta de presunto agio doce.	95
Torta de toucinho.	95
Trouxas de cardo, e marisco.	124
Trouxas de ovos.	157
Trutas de conserva.	118
Tubal as de carneiro de varios modos.	83

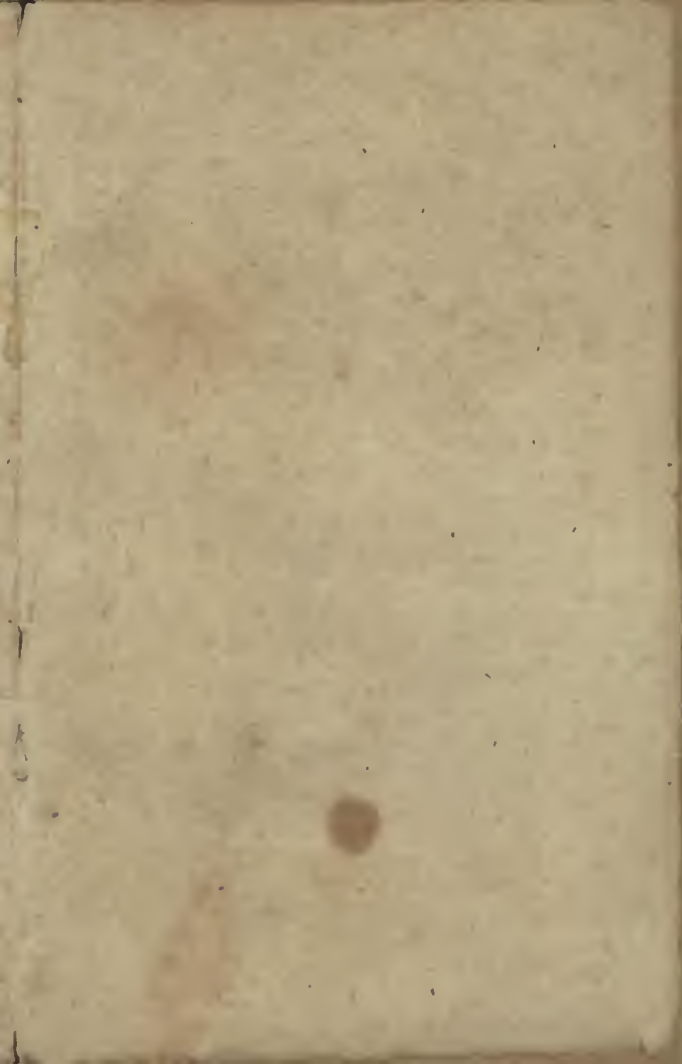
V

Vaca, e paio em sopa de queijo	5
Veado de empada : vej. de javalli.	103
Vitella de alfitete : veja-se de carneiro.	23
Vitella de caravona.	65
Vetella de gigote : vej. carneiro estofado.	18
Vitella para capella : veja-se carneiro para o mesmo.	161
Uvas de jaléa : veja-se marmellada.	161
A quarta parte de preparar Massas, e Podins, principia a pag.	225
e seguintes.	

Res.
3925







Page 1.

Feb. 1372